Salt&Pepper

Arja Heiskanen
Tiina Hemming-Sotejeff

ENGLANTIA RAVINTOLA-ALALLE

Sanoma Pro Oy

Tiedustelut
Sanoma Pro Oy, Helsinki
puh. 020 391 000
sähköposti:
asiakaspalvelu@sanomapro.fi

www.sanomapro.fi

Tämä aineisto pohjautuu painettuun teokseen 978-952-63-2149-3 Salt & Pepper
ISBN 978-952-63-3654-1

Toimitus: Jonna Ahti
Ulkoasu ja taitto: Jaana Rautio / Gravision Oy
Kuvitus: Hanna Lahti / Huomen Design
Kielentarkistus: Elizabeth Oakes
Fonetiikka: Hanna Pelttari / Kieli- ja käännöspalvelu Tongue Twister

© Arja Heiskanen, Tiina Hemming-Sotejeff ja Sanoma Pro Oy

Kopiointiehdot

Tämä teos on digitaalinen oppikirja, joka on suojattu tekijänoikeuslailla (404/61).

Kopiosto ry myöntää verkkoaineiston tulostamiseen, kopiointiin ja kopioiden käyttöön lupia. Tarkistakaa, mitkä valokopiointi- ja digiluvat ovat kohdallanne voimassa. Lisätietoja luvista www.kopiosto.fi

Käyttäjälle

Salt & Pepper on erityisesti kokki- ja tarjoilijaopintoihin soveltuva monipuolinen ja innostava englannin kielen oppimateriaali.

Kirja sisältää ravitsemisalan opintojen keskeisiä aihepiirejä ja uusimman opetussuunnitelman mukaisia sisältöjä. Kirjan avulla opiskelija oppii kertomaan itsestään ja opinnoistaan sekä oman alansa työtehtävistä. Kirja sisältää runsaasti työelämätilanteita, joita opiskellaan erilaisten aitojen tilanteiden kautta. Kirjan monipuoliset sanastot tutustuttavat alan keskeisiin termeihin ja ammattisanastoon (mm. työvälineet, raaka-aineet, ruokalajit). Ravintola-alalla keskeinen reseptiikka on kirjassa tärkeässä osassa, ja ruoanlaittoa ja reseptejä löytyy lähes kaikista luvuista. Kirjassa tutustutaan myös alan ammattilaisiin ja ammattietiikkaan sekä annetaan lopuksi ohjeita työnhakuun. Kirjaa on tehty yhdessä ravintola-alan ammattilaisen kanssa, mikä takaa autenttisen näkökulman.

Kirja koostuu erilaisista temaattisista kokonaisuuksista (esim. aamiainen, lounas, päivällinen), jotka voidaan käsitellä vapaassa järjestyksessä. Jokaisessa teemaluvussa käsitellään tietty keskeinen aihealue, jonka sanasto kertautuu myöhemmissä luvuissa. Kirjan tilanteet ovat todenmukaisia arkitilanteita, mikä lisää opiskelijan motivaatiota. Tarpeellinen kielioppi käsitellään sopivan teeman yhteydessä, jolloin se ei jää irralliseksi muusta kokonaisuudesta.

Jokainen luku alkaa aihealueeseen johdattavalla Warm up! -osuudella, joka virittää tulevaan teemaan. Kaikki päätekstit ja keskeisimmät sanastotehtävät ovat kuunneltavissa, mikä aktivoi erityisesti puheen tuottamista. Tämän lisäksi kirja sisältää lisäksi paljon kuuntelutehtäviä. Alan keskeinen sanasto esitellään monipuolisten tekstien ja tehtävien kautta, ei valmiina listoina. Eritasoisten tehtävien ja lisätehtävien avulla materiaali on eriytettävissä erilaisille oppijoille.

Kirja on saatavissa myös digikirjana, jota on helppo käyttää esim. tablet-tietokoneella. Kirjaan liittyvä opettajan materiaali on täysin sähköisessä muodossa, jolloin samasta paketista löytyvät oikeat vastaukset, äänitteet sekä lisämateriaali.

Haluamme kiittää kaikkia kirjantekoprosessiin osallistuneita, erityisesti opiskelijoita, kollegoita ja alan ammattilaisia, joiden avulla ja inspiroimana kokonaisuus syntyi. Lisäksi haluamme kiittää taittaja-graafikkoa, kuvittajaa ja kielentarkastajaa, jotka antoivat kirjalle sen muodon.

Kirjan käyttäjille toivomme herkullisia hetkiä *Salt & Pepper* -kirjan seurassa!

Helsingissä 4.3.2015

Arja Heiskanen *Tiina Hemming-Sotejeff*

Sisällys

UNIT	SISÄLTÖ	KIELIOPPI	
Introduction	Itsestä ja opinnoista kertominen.	Tervehdykset ja itsensä esittely.	**8**
1 Fast food	Perusraaka-aineet, pizzat, hampurilaiset ja leipomotuotteet. Asiakaspalvelu, hinnat ja maksutavat.	Kohtelias puhuttelu, konditionaali (*could* ja *would*), verbin ed-pääte.	**12**

1A At a Hamburger Restaurant 19
1B At a Café 23

2 Breakfast	Eri aamiaistyypit, noutopöytä, astiat, hedelmät. Haastavan asiakkaan kohtaaminen.	Kellonajat, substantiivin monikko.	**32**

2A At a Hotel Breakfast 36
2B Different Types of Breakfast 41

UNIT	SISÄLTÖ	KIELIOPPI	
3 Lunch	Lounaslinjastossa toimiminen, erikoisruokavaliot, lounasruoat ja -juomat. Vihannekset ja juurekset. Tähteiden hyödyntäminen.	Kysymyslauseet ja do-apuverbi.	**50**

3 Working at a Staff Canteen 52

4 Dinner	Ruokalistan rakentuminen, pöytävaraukset, alkoholijuomat ja lasit. Kalat ja lihat.	Aakkoset ja nimien tavaaminen puhelimitse, päivämäärät. Futuuri, verbin ed-päätteen ääntäminen.	**78**

4A Business Dining 80
4B At the Happy Herring 92

5 Food from Finland	Suomalainen pitopöytä ja perinneruoat. Marjat ja sienet. Luomu ja lähiruoka. Juhla- ja teemamenut.	Kellonajat, substantiivin monikko.	**110**

5 Restaurant Finnlicious 112

UNIT	SISÄLTÖ	KIELIOPPI	
6 What's cooking?	Ruoanvalmistus, reseptiikka, mitat, yrtit ja mausteet. Keittiövälineet. Leipominen, jälkiruoat.	Artikkelit ja substantiivit (countable/ uncountable nouns), passiivi. Ruoan-valmistusverbit.	**130**

6 The Recipe of Love 135

7 Health and safety	Työterveys ja -turvallisuus. Keittiölaitteet. Kierrätys ja jätteiden lajittelu. Ravitsemussuositukset.		**156**

7 Safety at Work 158

8 Worklife	Ammattietiikka. Alan ammattien esittely ja uratarinat. Alan työpaikat, työnhaku ja urasuunnittelu.		**174**

Sanasto englanti–suomi 196
Sanasto suomi–englanti 205

Introduction

Nice to Meet You!

Task 1 **First, fill in your personal data and then interview your partner in English. Introduce your partner to the class.**

Kerro itsestäsi ja paristasi. Täytä ensin omat tietosi ja haastattele sitten pariasi englanniksi. Kirjaa tiedot ylös. Lopuksi kerro hänestä muille englanniksi.

You	**Your partner**
Name _____	Name _____
Home or living place _____	Home or living place _____
Hobbies _____	Hobbies _____
_____	_____
Favourite food or dish _____	Favourite food or dish _____
_____	_____
Food or dish you don't like _____	Food or dish he/she doesn't like _____
_____	_____
Work experience _____	Work experience _____
_____	_____
Plans for the future _____	Plans for the future _____
_____	_____

GLOSSARY

vocational school	vəu'keɪʃənəl skuːl	ammatillinen oppilaitos
culinary school	'kʌlɪnəri skuːl	ravintolakoulu
to graduate from a vocational school/ university of applied sciences	/tu 'grædʒuət frɒm ə vəu'keɪʃənəl skuːl/juːnɪ'vɜːsɪti əv ə'plaɪd saɪənsiz	valmistua ammatillisesta oppilaitoksesta/ ammattikorkeakoulusta
to continue studies	tu kən'tɪnjuː 'stʌdiːz	jatkaa opintoja
waiter, waitress	'weɪtə, 'weɪtrəs	tarjoilija
headwaiter	hed'weɪtə	hovimestari
cook, chef	kuk, ʃef	kokki
bartender	'bɑːtendə	baarimestari
abroad	ə'brɔːd	ulkomailla

Hello! Hi!

Where do you live?

Where do you come from?

Are there any foods or dishes you don't like?

Have you worked in a restaurant before?

Do you have any work experience?
Where have you worked before?

I am studying to be
a chef/waiter.

I would like to work abroad.

May I introduce my friend Jenna?

GOOD TO KNOW

Hello tai *hi* ovat tuttavallisia tervehdyksiä, mutta muodollisessa keskustelussa tulee käyttää seuraavia tervehdyksiä:

Good morning	*(kello 12:een keskipäivällä)*	Hyvää huomenta
Good afternoon	*(12:00–18:00)*	Hyvää päivää/iltapäivää
Good evening	*(kello 18:n jälkeen)*	Hyvää iltaa

Ilmaisua *good day* ei yleensä käytetä tervehdittäessä.

Hyvästellessä voit käyttää seuraavia ilmaisuja:

Bye (epämuodollinen)
Goodbye
Have a nice day!

WARM UP!

Too many cooks spoil the broth!

FOOD IDIOMS

Read through the sentences below and match each idiom in bold with the correct explanation. How would you say the sentences in Finnish?

Lue alla olevat lauseet ja etsi laatikosta niitä vastaava kuvaus.
Kuinka sanoisit lauseet suomeksi?

A Thomas **went bananas** when he got a job in a fancy restaurant.

_____

B Jim's father is **a big cheese** in the restaurant industry.

_____

C After one drink, Tom was completely **pie-eyed**.

_____

D Sarah's English test was **a piece of cake**!

_____

E Bill and Ben are twins and **like two peas in a pod**.

_____

F Horseback riding is **not my cup of tea**.

_____

G That's the third time Anna was late for work. She's going to be **in the soup**.

_____

H Jane is **a couch potato**. She does nothing but sit on the couch and watch television.

_____

I Amanda is **full of beans** first thing in the morning.

_____

J Daniel stayed **as cool as a cucumber** when an angry customer complained about the food.

_____

1 calm under pressure
2 lively and energetic
3 easy
4 a person who has a lot of power and influence
5 drunk
6 start behaving in a crazy way
7 a lazy person
8 not something I like
9 look the same
10 in trouble

1
Fast food

Tässä luvussa opit

- **perusraaka-aineita**
- **asiakaspalvelua**

WARM UP!

Have a look at this Italian-style pizza menu. Underline or circle the words you don't know.

Tarkastele tätä italialaistyylistä pizzalistaa. Alleviivaa tai ympyröi sanat, jotka eivät muistu mieleen.

PIZZERIA

ITALIAN STYLE PIZZA

1. OPERA
   Tomato sauce, cheese, ham, tuna
2. MARGHERITA
   Tomato sauce, cheese
3. TROPICANA
   Tomato sauce, cheese, ham, pineapple
4. OPERA SPECIAL
   Tomato sauce, cheese, ham, tuna, salami
5. FRANSISCANA
   Tomato sauce, cheese, ham, mushroom
6. VEGETARIANA
   Tomato sauce, cheese, sweet pepper, mushroom, olives
7. VEGETARIANA SPECIAL
   Tomato sauce, cheese, tomato, onion, blue cheese
8. AMERICANA
   Tomato sauce, cheese, ham, pineapple, blue cheese
9. CACCIATORA
   Tomato sauce, cheese, salami, sweet pepper, mushroom, olives
10. BOLOGNESE
    Tomato sauce, cheese, minced meat sauce
11. PEPPERONI
    Tomato sauce, cheese, tuna, sweet pepper, pepperoni
12. FRUTTI DI MARE
    Tomato sauce, cheese, tuna, shrimp, mussel
13. QUATTRO STAGIONI
    Tomato sauce, cheese, mushroom, shrimp, tuna, ham
14. SURPRISE
    Tomato sauce, cheese, chicken, minced meat sauce, mushroom, shrimp
15. FANTASIA
    Tomato sauce, cheese, + 4 toppings of your choice
16. PIZZA KEBAB
    Tomato sauce, cheese, kebab meat, tomato, jalapeño, onion

GOOD TO KNOW

Suomen yhdyssanat kirjoitetaan englanniksi useimmiten erikseen:

tomaattikastike → tomato sauce

Kun puhutaan kansainvälistä englantia, yritetään puhua mahdollisimman selkeästi:

tuna → tuna fish
salami → salami sausage
jalapeño → jalapeño pepper

Herkkusieni on koti- ja arkikielessä *mushroom*. Hienossa ravintolassa sitä voi kutsua ranskalaisperäisellä nimityksellä *champignon*.

Paprika on englanniksi *sweet pepper*. Sitä kutsutaan myös nimillä *pepper*, *bell pepper* ja *capsicum*. Näistä *sweet pepper* kertoo selkeimmin, että kyseessä ei ole tulinen pippuri. Englannin kielen sana *paprika* tarkoittaa paprikamaustetta. Paprikat ovat värin mukaan esimerkiksi *green pepper*, *red pepper* ja *yellow pepper*.

Homejuusto on tässä *blue cheese*. Valkohomejuusto on *brie* tai *camembert*.

Ulkomainen matkailija haluaa usein tietää, mistä eläimestä liha on peräisin. Näin ollen on hyvä muistaa seuraavat:

beef	= nautaa tai härkää
pork	= sianlihaa
chicken	= kanaa, broileria
veal	= vasikkaa
lamb	= karitsaa/lammasta (pataruuassa ”mutton”)
ground meat/minced meat	= jauheliha
ground beef/minced beef	= naudan jauheliha

seafood	= kaikki merenelävät
shrimp/prawn	= katkarapu
mussel	= simpukka

Task 1.1 **Read the following dialogue in English with your partner.**

Lue seuraava vuoropuhelu ääneen parisi kanssa ja korvaa suomenkieliset sanat englanninkielisillä. Apua saat sivun 13 pizzalistasta.

WAITER:	JESSICA:
What can I get you?	
	I'll have the (KINKKUPIZZA)… Oh no, are there (HERKKUSIENET) on it?
Yes, there are some fresh (HERKKUSIENET). May I recommend number 8? It has (KINKKU), (ANANAS), and (HOMEJUUSTO).	
	No, I don't think so. I don't like (HOMEJUUSTO) or (ANANAS). I think I'll have pizza number 15. Then I can choose the toppings myself.
Sure, which toppings would you like?	
	I'll have the pizza number 15 with (KINKKU), (PAPRIKA), (SIPULI), and (LISÄJUUSTO). Sandra would really like the (KASVISPIZZA). What (KASVIKSET) are on it?
There are (PAPRIKA), (HERKKUSIENET), and (OLIIVIT). And of course there is (TOMAATTIKASTIKE) and (JUUSTO). But if you want a vegan alternative, we can leave out the cheese.	
	Alright, Sandra will have that with cheese. Could you please add some (VALKOSIPULI) too. Chad likes fish. What is your (TONNIKALAPIZZA) like?
I'd recommend number 12, Frutti di Mare. It has (TONNIKALA), (KATKARAVUT), and (SIMPUKAT).	
	Ok. Can I change the (KATKARAVUT) into (PAPRIKA)? Chad does not like (KATKARAVUT).
No problem. Would he like (VALKOSIPULI) as well?	
	Yes, please. No (KALA) or (KASVIKSET) for Jack – He'll have the one with (KANA) and (JAUHELIHA), I think.

WAITER:	JESSICA:
That is number 14, Surprise. Would he like (VALKOSIPULI) too?	
	No thanks. Please add some (LISÄJUUSTO) and replace the (KATKARAPU) with (KINKKU), please.
Alright. Will that be all?	
	Jim'll have the kebab pizza, please. Is it made of (POSSU) or (NAUTA)?
No, it is not (POSSU) or (NAUTA). It is (LAMMAS), and it is our most popular pizza.	

Task 1.2 **Have a look at this American fast food menu from Chicago. Pick the words you already know and tell your partner in Finnish what you think the sandwiches include. Underline or circle the ones you don't know. Take turns.**

Tarkastele amerikkalaisen pikaruokaravintolan ruokalistaa. Kerro parillesi mitä ainesosia jo tiedät suomeksi. Alleviivaa tai ympyröi sanat, jotka eivät muistu mieleen.

Task 1.3 **Underline the following words in the American fast food menu from Chicago:**

Alleviivaa amerikkalaisen pikaruokaravintolan ruokalistasta seuraavat sanat:

1. kotiinkuljetus
2. ulosmyynti
3. naudanlihaa
4. viipaloitu
5. paahdettu
6. kotona tehty
7. kastike (2)
8. leivitetty
9. lisukkeena
10. sulatettu juusto
11. pekoni
12. paistetut sienet

MENU, Sandwich and Burger Factory, Chicago

Sandwich and Burger Factory

FRESH HOT DELIVERY

TAKE-AWAY • DINE-IN • CATERING

Italian Beef 6.75
Sliced thin & piled high on toasted French bread

BBQ Beef 6.75
Served in a spicy sauce on toasted French bread

Homemade Meatball 6.50
Served in our own meat sauce on toasted French bread

Italian Sausage 7.50
Served in natural gravy or our own meat sauce
on toasted French bread

Breaded Chicken Breast 7.95
Served on a toasted hamburger bun with lettuce,
tomato & onion on the side

Chicken Parmesan 8.50
Served on toasted French bread with red sauce & melted
mozzarella cheese

1/2 lb "Chicago Gut Buster" Hamburger 9.95
On a toasted bun with lettuce, onion,
tomato & pickle on the side

ANY SANDWICH ON GARLIC BREAD add .75
ADD MELTED CHEESE 1.00
ADD SWEET OR HOT PEPPERS ON THE SIDE .50
ADD GRILLED ONIONS .50
ADD BACON 1.00
ADD FRIED MUSHROOMS .50

Gluten-free options available also.

Opening Hours:
Sunday to Thursday: 11 a.m. - 10 p.m. • Friday and Saturday: 11 a.m. - 1 a.m.
Prices and menu items subject to change without notice.

Task 1.4 **The next dialogue is about the Sandwich and Burger Factory. Act out the dialogue in English with your partner.**

Seuraava vuoropuhelu liittyy tekstiin Sandwich and Burger Factory. Tulkitse se parisi kanssa englanniksi.

WAITER:	CUSTOMER:
Miten voin auttaa?	
	Haluaisin italialaisen naudanlihaleivän.
Haluaisitteko sulatettua juustoa tai paprikaa lisukkeeksi?	
	Ei kiitos. Vaimoni on tosi nälkäinen, mitä suosittelette hänelle?
Meidän hampurilaisemme on tosi hyvää. Se tarjotaan lehtisalaatin, sipulin ja tomaatin kanssa.	
	Hyvä, otan sen. Otamme lisäksi italialaiset lihapullat sekä kanaa parmesan-juuston kera.
Otatteko ne mukaan?	
	Kyllä, kiitos.

1A At a Hamburger Restaurant

Listen and read the dialogues with your partner.
Kuuntele ja lue vuoropuhelut englanniksi parisi kanssa.

Waiter: How can I help you?
Customer: I'll have the cheeseburger meal, please.
W: What kind of drink would you like? We have Coke, Fanta…
C: Coke, please.
W: Thank you. That'll be 8 euros 70 cents, please.
C: Here you are.

W: How can I help you?
C: I'll have the double burger, please.
W: Would you like a meal with French fries and a drink?
C: Yes, please.
W: Would you like to make that a bigger meal for only 1 euro more?
C: No, thanks.
W: What would you like to drink?
C: I'll have a Pepsi, please.
W: I'm sorry, we don't have Pepsi. We have Coke, Coke Light, Coke Zero…
C: I'll have a Fanta then, please.
W: Thank you. That'll be 9 euros 50 cents, please.
C: Here you are.

Task 1.5 **In pairs, act out a similar dialogue in English.**

Laadi parisi kanssa vihjeiden avulla kohtelias vuoropuhelu englanniksi.

WAITER	CUSTOMER
Miten voin auttaa?	
	Haluaisin kerroshampurilaisen.
Haluaisitteko aterian ranskalaisten ja juoman kanssa?	
	Kyllä kiitos.
Haluaisitteko isomman aterian? Se on vain 1€ lisää.	
	Ei kiitos.
Millaisen juoman haluaisitte?	
	Otan Pepsin.
Olen pahoillani. Meillä ei ole Pepsiä – meillä on Cokista, Cokis Lightia, Coke Zeroa...	
	Otan sitten Fantan.
Kiitos. Se tekee 9.50.	
	Ole hyvä.

GLOSSARY

normaali	**standard**
hampurilaissämpylä	**hamburger bun**
sämpylä	**bread roll**
jauhelihapihvi	**burger/hamburger**
kokolihapihvi	**steak**
kastike = hampurilaiskastike	**dressing**
kastike	**sauce**
salaatti = lehtisalaatti	**lettuce**
salaatti (sisältää erilaisia ainesosia)	**salad**
suolakurkku, maustekurkku	**pickle, pickled cucumber**
venäläinen suolakurkku	**salted cucumber**
minimaustekurkku, cocktailkurkku	**gherkin**

Task 1.6 **In pairs, choose two of the following hamburger meals and tell your partner in English what they consist of.**

Valitse kaksi hampurilaisateriaa ja kerro parillesi englanniksi, mitä ne sisältävät.

Hampurilaisateriat

Isukin ateria
Hampurilainen, isot ranskalaiset ja normaali juoma.

Sämpylä, pihvi, cheddar-viipale, hampurilaiskastike, kinkku, ananas, tomaattia, salaatti.

Tuplajuusto-ateria
Tuplajuustohampurilainen, isot ranskalaiset ja normaali juoma.

Sämpylä, 2xpihvi, 2xcheddar-viipale, hampurilaiskastike, salaatti.

Kanahampurilaisateria
Kanahampurilainen, isot ranskalaiset ja normaali juoma.

Sämpylä, kanapihvi, tomaattia, curry-kastike, salaatti.

Kalahampurilaisateria
Kalahampurilainen, isot ranskalaiset ja normaali juoma.

Sämpylä, kalapihvi, suolakurkkua, erikoiskastike, salaatti.

Kasvisateria
Kasvishampurilainen, isot ranskalaiset ja normaali juoma.

Sämpylä, kasvispihvi, erikoiskastike, salaatti, tomaattia, sipulia.

GLOSSARY

kanapihvi	**chicken patty**
kalapihvi	**fish patty/fish cake**
kasvispihvi	**vegetable patty**

VOCABULARY

At a hamburger restaurant

add	æd	lisätä
alternative	ɒl'tɜːnətɪv	vaihtoehto
available	ə'veɪləbļ	saatavilla
bacon	'beɪkən	pekoni
beef	biːf	härän-, naudanliha
blue cheese	bluː tʃiːz	sinihomejuusto
breaded	'bredɪd	leivitetty
bun	bʌn	hampurilais-sämpylä (tässä)
burger	'bɜːgə	jauhelihapihvi, hampurilaispihvi
catering	'keɪtərɪŋ	pitopalvelu, ateriapalvelu
chicken	'tʃɪkɪn	kana
delivery	dɪ'lɪvəri	kotiinkuljetus
dine in	daɪn in	syödä paikan päällä
double	'dʌbļ	tupla-
double burger	'dʌbļ' bɜːgə	kerros-hampurilainen
dressing	'dresɪŋ	salaattikastike, hampurilaiskastike
extra	'ekstrə	lisä-
French bread, (baguette)	frentʃ bred	patonki
French fries (AmE)	frentʃ fraɪz	ranskalaiset perunat
fried	fraɪd	paistettu
garlic	'gɑːlɪk	valkosipuli
gluten-free	'gluːtən friː	gluteeniton
gravy	'greɪvi	kastike (yleensä sauce)
grilled	grɪld	grillattu
ham	hæm	kinkku
hamburger dressing	'hæmbɜːgə 'dresɪŋ	hampurilaiskastike
homemade	ˌhəum'meɪd	kotona tehty
jalapeño pepper	ˌhælə'peɪnjəu 'pepə	jalapeño
lamb	læm	karitsa, karitsan-liha, lampaanliha
lettuce	'letɪs	lehtisalaatti
meal	mɪəl	ateria
melted	'meltɪd	sulatettu
minced meat	mɪnst miːt	jauheliha
mushroom	'mʌʃruːm/ 'mʌʃrum	sieni, herkkusieni
mussel	'mʌsəl	simpukka
of your choice	əv jə tʃɔɪs	valintasi mukaan
onion	'ʌnjən	sipuli
on the side	ɒn ðə saɪd	erikseen tarjottu-na, lisukkeena
opening hours	'əupənɪŋ auəz	aukioloajat
option	'ɒpʃən	vaihtoehto
patty	'pati	pihvi (murekemassasta)
pepper	'pepə	pippuri
pickle	'pɪkļ	maustekurkku
piled	paɪld	pinottu
pineapple	'paɪnæpļ	ananas
pork	pɔːk	porsaanliha
recommend	ˌrekə'mend	suositella
salami sausage	sə'lɑːmi 'sɒsɪdʒ	salami
sauce	sɔːs	kastike
serve	sɜːv	tarjota, tarjoilla
shrimp	ʃrɪmp	katkarapu
slice	slaɪs	viipale
special	'speʃəl	erikois-
spice	spaɪs	mauste
spiced	spaɪst	maustettu
spicy	'spaɪsi	mausteinen
standard	'stændəd	normaali
steak	steɪk	kokolihapihvi
subject to change	'sʌbdʒekt tu tʃeɪndʒ	voi vaihdella
sweet pepper	swiːt 'pepə	paprika
take-away	'teɪk-əweɪ	ulosmyynti
tender	'tendə	murea
toasted	təustid	paahdettu (leipä)
topping	'tɒpɪŋ	täyte
tuna fish	'tjuːnə fɪʃ	tonnikala
vegetables	vedʒtəbļz	kasvikset
vegetarian	ˌvedʒɪ'teəriən	kasvissyöjä, kasvis-

1B At a Café

In the following dialogues, you will revise polite expressions and learn about cafeteria products. Listen and read the dialogues with your partner.

Seuraavassa vuoropuhelussa kertaat kohteliaisuudet ja tutustut kahvilatuotteisiin. Kuuntele ja lue vuoropuhelut englanniksi parisi kanssa.

Anna is working at a café and meets English-speaking customers.

Anna: Good afternoon. What can I get you?
Customer 1: I´d like a salad, please.
Anna: What sort of topping would you like? We have shrimp, tuna, roast beef, chicken, artichoke, and sun-dried tomato.
Customer 1: How many toppings are included in the price?
Anna: The price includes three toppings.
Customer 1: I´ll have artichoke, tuna, and sun-dried tomato, please.
Anna: What sort of salad dressing would you like? You can choose from vinaigrette, mustard, basil oil, or garlic dressing.
Customer 1: I´ll have the basil oil dressing.
Anna: Wheat or wholemeal bread?
Customer 1: Wholemeal bread, please.
Anna: What would you like to drink? We have orange juice, apple juice…
Customer 1: Could I have a bottle of water, please?
Anna: Still or sparkling?
Customer 1: Still, please.
Anna: Here you are. It´s 13 euros 90 cents. Do you need anything else?
Customer 1: No, thank you.
Anna: How would you like to pay, in cash or by card?
Customer 1: Do you accept luncheon vouchers?
Anna: Yes, we do.
Customer 1: OK. I´ll pay with a luncheon voucher. Here you are.
Anna: Here´s your receipt. Enjoy your meal!

Customer 1: Thank you! Bye-bye.
Anna: Goodbye. Have a nice day!

Anna: How can I help you?
Customer 2: I´d like a baked potato with shrimp topping.
Anna: Would you like green salad or grated vegetables on the side?
Customer 2: I´d like the green salad.
Anna: That´ll be 12 euros 50 cents. Here are the napkins and cutlery. I´ll bring your meal to the table.
Customer 2: Thank you.

Customer 3: What is the soup of the day?
Anna: The soup of the day is smoked salmon soup.
Customer 3: Does the soup come with bread?
Anna: Yes. A slice of baguette is included in the price.
Customer 3: I´ll have the soup, please.
Anna: What would you like to drink? We have sparkling water on tap, and you can get a free refill.
Customer 3: Good. I´ll have the smoked salmon soup with sparkling water.
Anna: That´ll be 11 euros 30 cents.
Customer 3: Here you are.

Task 1.7 **In pairs, act out a similar dialogue in English.**

Laadi parisi kanssa kohtelias vuoropuhelu englanniksi. Muista please, kun pyydät palvelua.

CASHIER	CUSTOMER
Hyvää päivää. Mitä teille saisi olla?	
	Haluaisin salaatin.
Millaisen täytteen haluaisitte?	
	Otan artisokkaa, tonnikalaa ja aurinkokuivattua tomaattia.
Mitä haluaisitte juoda?	
	Saisinko pullon vettä?

CASHIER	CUSTOMER
Hiilihapotonta vai hiilihapollista?	
	Hiilihapotonta, kiitos.
Tässä olkaa hyvä. Se tekee 13 euroa 90 senttiä. Haluaisitteko jotakin muuta?	
	Ei kiitos.
Kuinka haluaisitte maksaa?	
	Maksan lounassetelillä.
Tässä on kuittinne. Hyvää ruokahalua!	
	Kiitos. Näkemiin.
Näkemiin. Hyvää päivänjatkoa!	

Task 1.8 **Write in English the words you remember and find the rest in the text.**

Täydennä seuraavat sanat ja etsi loput tekstistä. Kirjoita ne englanniksi.

1. täyte _____
2. salaattikastike _____
3. patonki _____
4. kokojyvä _____
5. lisukkeeksi _____
6. ruokailuvälineet _____
7. lounasseteli _____
8. hinta sisältää _____
9. servietit _____
10. Tässä on kuittinne. _____
11. Hyvää ruokahalua! _____
12. Hyvää päivänjatkoa! _____

GRAMMAR

KONDITIONAALIMUODOT WOULD JA COULD ELI "ISI-MUOTO"

Konditionaalia käytetään kohteliaissa pyynnöissä ja kysymyksissä.

Would you like something to drink?
Haluaisitteko jotakin juotavaa?

Could I have the cutlery, please?
Saisinko ruokailuvälineet?

Useimmiten would lyhennetään.

I would like / **I´d** like a baked potato.
Haluaisin uuniperunan.

GRAMMAR

VERBIN ED-PÄÄTE

Tehty, valmistettu		Verbin ed-pääte	
smoke	savustaa	smok**ed**	savustettu

Konsonantti kahdentuu lyhyen painollisen vokaalin jälkeen.

whi**p**	vatkata	whi**pp**ed	vatkattu

Konsonantin jälkeisestä y-lopusta tulee ied-loppu

dry	kuivata	dr**ied**	kuivattu

Ruokalistalla ed-pääte ilmaisee, kuinka jokin ruoka on valmistettu, kuten esimerkiksi

baked salmon	uunilohi

Task 1.9 **Match the words and make sentences.**

Yhdistä sanat ja muodosta lauseita.

1	How can I	A	like to pay?
2	Here is	B	your meal!
3	The price	C	your receipt.
4	I'll pay by	D	day!
5	Enjoy	E	debit card.
6	How would you	F	help you?
7	Have a nice	G	includes a cup of coffee.

Task 1.10 **Match the bakery products with the correct pictures.**

Yhdistä leipomotuotteet oikeisiin kuviin.

_____	roll	_____	Swiss roll	_____	jam doughnut
_____	stuffed baguette	_____	meat pasty	_____	Danish pastry
_____	sandwich	_____	white bread	_____	layer cake
_____	rye bread	_____	blueberry pie	_____	slice of cake
_____	biscuit (BrE)/cookie (AmE)	_____	cinnamon roll	_____	Karelian pasty
_____	sweet bun/sweet roll	_____	croissant	_____	gingerbread

Task 1.11 **Jessica and Sandra are meeting at a café in Helsinki. Listen to them talking and tick in the menu the bakery products and beverages they mention.**

Jessica ja Sandra tapaavat helsinkiläisessä kahvilassa. Kuuntele ja rastita listaan leipomotuotteet ja juomat, joista he keskustelevat.

Dessert & Bakery Menu

We bake our own bread, cookies, pastries, and cakes daily.
We also offer a variety of gluten-free items.

SANDWICHES

- ☐ Karelian Pasty with Egg Butter ... 4.30
- ☐ Stuffed Baguette ... 6.90
- ☐ Bread Roll ... 5.90
- ☐ Toast ... 4.90
- ☐ Meat Pasty ... 3.90

COFFEE BREAD & PASTRIES

- ☐ Croissant with Raspberry Jam ... 4.00
- ☐ Cinnamon Roll ... 3.90
- ☐ Strawberry Danish Pastry ... 4.30
- ☐ Chocolate Muffin ... 3.90
- ☐ Cookies ... 2.00
- ☐ Sweet Roll ... 3.00
- ☐ Meringue ... 3.90

BEVERAGES

- ☐ Coffee ... 3.20
- ☐ Espresso ... 3.90
- ☐ Americano ... 4.50
- ☐ Cappuccino ... 4.90
- ☐ Caffe latte ... 5.70
- ☐ Café au lait ... 5.80
- ☐ Ice latte ... 5.90
- ☐ Hot Chocolate ... 4.20

Brewed Tea

- ☐ English Breakfast Tea ... 2.90
- ☐ Gun Powder Green Tea ... 2.90
- ☐ Organic Rooibos ... 3.00
- ☐ Moroccan Mint Tea ... 3.10

Classic Club Sandwich

white bread
mayonnaise
lettuce
tomatoes
salt and freshly ground black pepper
crispy bacon
roasted chicken
cocktail sticks

1. Toast 3 bread slices in a toaster.
2. Spread some mayonnaise over 1 side of each bread slice.
3. Put a lettuce leaf on top of the first bread slice.
4. Top with 2 tomato slices and season with salt and pepper.
5. Place 2 slices of bacon over the tomatoes and top with chicken.
6. Repeat with the second bread slice.
7. Carefully place the second layered bread slice on top of the first layered bread, chicken side up.
8. Cover with the third bread slice, mayonnaise side down.
9. Pin the sandwich layers together by piercing them with cocktail sticks.
10. Cut the sandwich, diagonally, into triangular pieces.

VOCABULARY

At a café

accept	əkˈsept	hyväksyä
actually	/ˈæktʃuəli/ ˈæktjuli/ ˈæktʃuli/	itse asiassa
artichoke	ˈɑːtɪtʃəuk	artisokka
baked	beɪkt	paistettu, leivottu, uuni-
baked potato	beɪkt pəˈteɪtəu	uuniperuna
baguette	bægˈet	patonki
basil	ˈbæz(ə)l	basilika
beverage	ˈbev(ə)rɪdʒ	juoma
biscuit (BrE)	ˈbɪskɪt	keksi
blueberry pie	ˈbluːbəri/ ˈbluːberi paɪ	mustikka-piirakka
bread	bred	leipä
bread roll	bred rəul	sämpylä
breakfast	ˈbrek.fəst	aamiainen
brewed tea	bruːd tiː	haudutettu tee
cafe au lait	kafeɪ əu ˈleɪ	maitokahvi
cash	kæʃ	käteinen
chicken	ˈtʃɪkɪn	kana
cinnamon roll	ˈsɪnəmən rəul	korvapuusti
coffee bread	ˈkɒfi bred	kahvileipä
cookie (AmE)	ˈkuki	keksi
credit card	ˈkredɪt kɑːd	luottokortti
croissant	ˈkwæsɒ̃	voisarvi
crust	krʌst	taikinakuori
cutlery	ˈkʌtləri	ruokailu-välineet
Danish pastry	ˈdeɪnɪʃ ˈpeɪstri	viineri
debit card	ˈdebɪt kɑːd	pankkikortti
delicious	dɪˈlɪʃəs	herkullinen
doughnut/ donut	ˈdəunʌt	munkki, donitsi
dressing	ˈdresɪŋ	salaattikastike
egg butter	eg ˈbʌtər	munavoi
enjoy your meal	ɪnˈdʒɔɪ jɔːr mɪəl	hyvää ruoka-halua
filling	ˈfɪlɪŋ	täyttävä, täyte
garlic	ˈgɑːlɪk	valkosipuli
gingerbread	ˈdʒɪndʒəbred	piparkakku
gluten-free	ˈgluːtənˈfriː	gluteeniton
grated vegetables	greɪtid ˈvedʒtəbļz	raasteet
green salad	griːn ˈsæləd	vihreä salaatti
ham	hæm	kinkku
hot chocolate	hɒt ˈtʃɒklət	kaakao
in cash	in kæʃ	käteisellä
include	ɪnˈkluːd	sisältää
jam doughnut	dʒæm ˈdəunʌt	hillomunkki
Karelian pasty	kəriːliən ˈpæsti	karjalan-piirakka
layer cake	ˈleɪə keik	täytekakku
luncheon voucher	ˈlʌntʃən ˈvautʃə	lounasseteli
meat pasty	miːt ˈpæsti	lihapasteija
meringue	məˈræŋ	marenki
muffin	ˈmʌfɪn	muffini
mustard	ˈmʌstəd	sinappi
napkin	ˈnæpkɪn	servietti, lautasliina
on the side	ɒn ðə saɪd	lisukkeeksi
open sandwich	ˈəupən ˈsænwɪdʒ	avoin voileipä, jossa mm leikkeleitä, tomaattia, kurkkua
orange	ˈɒrɪndʒ	appelsiini
organic	ɔːˈgænɪk	luomu-
pastry	ˈpeɪstri	leivonnaiset, konditoria-tuotteet, taikina
pineapple	ˈpaɪnæpļ	ananas

price	praɪs	hinta
product	ˈprɒdʌkt	tuote
raspberry	ˈrɑːzbəri	vadelma
receipt	rɪˈsiːt	kuitti
roast beef	rəust biːf	paahtopaisti
roll	rəul	sämpylä
rough	rʌf	karkea
rye bread	raɪ bred	ruisleipä
salmon	ˈsæmən	lohi
sandwich	ˈsænwɪdʒ	voileipä, kerrosvoileipä, kolmioleipä
Scandinavian breakfast	skændɪˈneɪviən ˈbrekfəst	skandinaavinen aamiainen
shrimp	ʃrɪmp	katkarapu
side dish	saɪd dɪʃ	lisuke
slice	slaɪs	viipale
slice of cake	slaɪs ɒv keɪk	kakkuviipale
smoked	sməukt	savustettu
soup	suːp	keitto
sparkling water	ˈspɑːklɪŋ wɔːtə	hiilihapollinen vesi
still water	stɪl wɔːtə	hiilihapoton vesi
stuffed	stʌft	täytetty
sturdy	ˈstɜːdi	tukeva
sun-dried tomato	ˈsʌndraɪd təˈmɑːtəu	aurinkokuivattu tomaatti
sweet bun	swiːt bʌn	pulla
Swiss roll	swɪs rəul	kääretorttu
tap	tæp	hana
toast	təust	paahtoleipä
to be included in the price	tu bi ɪnˈkluːdid in ðə praɪs	sisältyä hintaan
topping	ˈtɒpɪŋ	täyte
tuna	ˈtjuːnə	tonnikala
variety	vəˈraɪəti	paljous, määrä, iso määrä
vinaigrette (dressing)	vɪnɪˈgret (dresɪŋ)	viinietikka-kastike
wheat	wiːt	vehnä
white bread	waɪt bred	vaalea leipä
wholemeal bread	ˈhəulmiːl bred	täysjyväleipä

2
Breakfast

Tässä luvussa opit

- **erilaisia aamiaistyyppejä**
- **haastavan asiakkaan kohtaamista**

WARM UP!

Your dream breakfast

What would you like for breakfast? Please tick your choice. Tell your partner in English.

Mitä haluaisit aamiaiseksi? Rastita ja kerro parillesi englanniksi. Selvitä loput sanaston avulla.

- ◯ coffee
- ◯ tea
- ◯ decaf coffee
- ◯ ice tea
- ◯ orange juice
- ◯ milk
- ◯ soured milk
- ◯ soft drink
- ◯ tap water
- ◯ hot chocolate
- ◯ sparkling mineral water
- ◯ still mineral water
- ◯ rye bread
- ◯ roll
- ◯ strawberries
- ◯ sandwich
- ◯ jam doughnut
- ◯ apple pie
- ◯ porridge
- ◯ omelette
- ◯ scrambled eggs
- ◯ poached egg
- ◯ fried egg
- ◯ bacon
- ◯ croissant
- ◯ doughnut
- ◯ muffin
- ◯ cereal
- ◯ muesli
- ◯ marmalade
- ◯ biscuit
- ◯ waffles
- ◯ maple syrup
- ◯ cold cuts
- ◯ cheese
- ◯ toast

Task 2.1 **Do you eat a lot of fruit for breakfast? Write the names of the fruit in English.**

Syötkö paljon hedelmiä aamiaisella? Kirjoita seuraavien hedelmien nimet englanniksi.

1 appelsiini _____

2 omena _____

3 banaani _____

4 ananas _____

5 päärynä _____

6 persikka _____

7 sitruuna _____

8 viinirypäle _____

9 greippi _____

10 kiivi _____

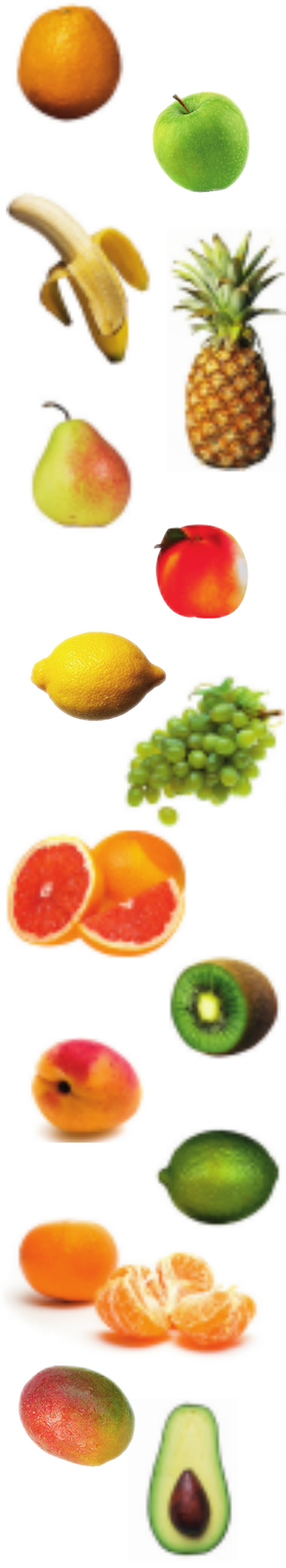
11 aprikoosi _____

12 lime _____

13 mandariini _____

14 mango _____

15 avokado _____



Task 2.2 **Take a look at this delicious mango-strawberry smoothie and plan one of your own!**

Suunnittele herkullinen aamiaissmoothie!

- 1 cup fresh or frozen strawberries
- 1 cup mango or apricot nectar, chilled
- ½ cup plain or vanilla yogurt
- 4 ice cubes

Combine everything in a blender.
Blend until the mixture is smooth and frothy.

My own smoothie

Ingredients:

_____

_____

_____

_____

Blend and enjoy!

2A At a Hotel Breakfast

Listen and read the dialogues with your partner.
Kuuntele ja lue vuoropuhelut englanniksi parisi kanssa.

1 It is 5 a.m. as Mr Jones from London comes to hotel reception.

Mr Jones: Good morning.
Receptionist: Good morning. How can I help you?
Mr Jones: I am travelling to Tallinn today. My ship leaves at 7.30 a.m. How do I get to the ferry port?
Receptionist: You can take trams 4 and 4T or bus 14. There is also the subway station nearby. I'll check the timetables for you, just a moment.
Mr Jones: Oh, there is no need to… I think I'll walk. How many kilometres is it to the port?
Receptionist: It is three kilometers from here.
Mr Jones: Okay, hmm…. I haven't got that much luggage, but it looks like it is going to rain. Could you call me a taxi, please?
Receptionist: Yes, certainly. Shall I order you one right away?
Mr Jones: Well… actually, now that I am in no hurry at all, I'd like some breakfast first.
Receptionist: Very well, Mr Jones. Breakfast is served between 6.30 and 9.30 a.m., but I can arrange you a cold breakfast platter.
Mr Jones: What does the cold breakfast platter contain?
Receptionist: It contains tea and coffee, toast, cold cuts, marmalade, and fresh juice.
Mr Jones: Fantastic. I'll have the cold breakfast.
Receptionist: I'll bring it to your table in just a moment. And I'll call you the taxi when you have finished eating.
Mr Jones: Thank you very much!
Receptionist: You're welcome!

Mr Jones: I want to check out. Here is my room key.

Receptionist: I hope you enjoyed your stay with us.

Mr Jones: Yes, very much so, but now I need to get to the ferry port.

Receptionist: Your taxi should arrive in no time. Wait a moment, please. Here is your bill. The total cost is 320 euros.

Mr Jones: What is the extra 20 euros for?

Receptionist: That´s for the mini-bar use: two beers 5 euros each, salted peanuts 4 euros, and two chocolate bars 6 euros.

Mr Jones: Is that really so expensive? Could I have a price list?

Receptionist: Yes, certainly. Here you are.

Mr Jones: Alright then. Can I pay by card?

Receptionist: Yes, of course, debit or credit?

Mr Jones: Credit.

Receptionist: Sign here, please. Here is your card and the receipt. Your taxi has arrived, Mr Jones. Thank you and come again!

Mr Jones: Good-bye.

Task 2.3 **Match the words and make sentences.**

Yhdistä sanat ja muodosta lauseita.

1	How can I	A	you enjoyed your stay with us.
2	I´ll check	B	toast, cold cuts, marmalade, and fresh juice.
3	Shall I order	C	your card and the receipt.
4	Breakfast is served	D	and come again!
5	The breakfast platter contains	E	320 euros
6	I hope	F	the timetables for you.
7	Here is	G	help you?
8	The total cost is	H	you a taxi?
9	Can I pay by	I	between 6.30 and 9.30 a.m.
10	Thank you	J	debit card?

GRAMMAR

AJAN ILMAISEMINEN

What's the time?/What time is it?

It's two o'clock.

It's eight o'clock.

It's ten (minutes) to eight.

It's ten (minutes) past eight.

It's (a) quarter to ten.

It's (a) quarter past ten.

It's half past nine./
It's nine thirty.

It's twenty-five (minutes) past nine./
It's nine twenty-five.

to	vaille
past	yli
half past	puoli
a.m.	ennen puolta päivää
p.m.	puolenpäivän jälkeen
6.00	It's six o'clock (a.m. tai in the morning)
18.00	It's six o'clock (p.m. tai in the evening)

Jos kerrot mihin aikaan jotakin tapahtuu, käytät prepositiota **at**:

At what time do you open? We open **at** 9 a.m.
At what time do you close? We close **at** 11 p.m.
At what time is breakfast served?
Breakfast is served between 6.30 and 9.30 a.m.

Task 2.4 What time is it?

Millä kahdella tavalla ilmaiset seuraavat kellonajat englanniksi?

Kertaa lukusanat oppikirjan sisäkannesta.

Example

06.05	It's six o five.	It's five past six.
7.50	_____	_____
10.30	_____	_____
19.45	_____	_____
21.15	_____	_____

Task 2.5 Sandra has got a busy morning. Listen and write down what Sandra does at each time of the morning.

Kuuntele ja kirjoita, mitä Sandra tekee seuraavina kellonaikoina.

A 5.30 _____

_____

B 5.35 _____

_____

C 5.50 _____

D 6.20 _____

E 6.50 _____

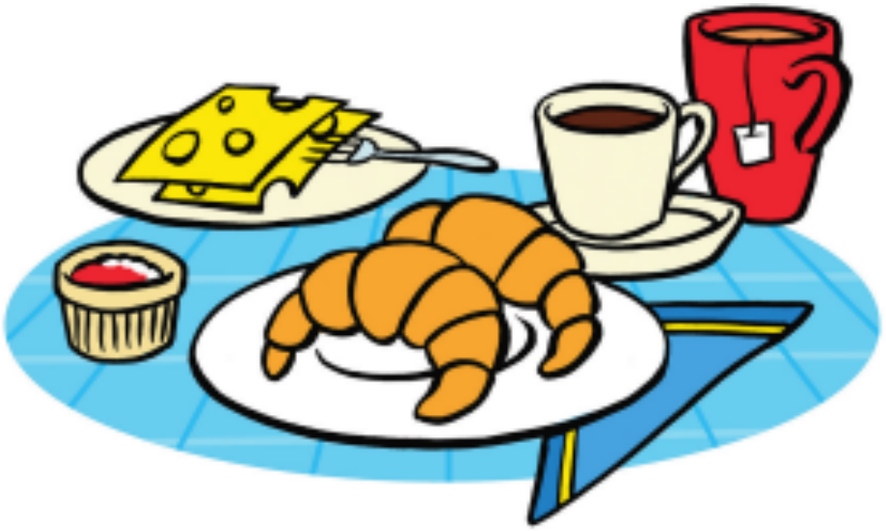
F 7.00 _____

_____

2B Different Types of Breakfast

Listen the descriptions of different types of breakfast and write the breakfast items in the right boxes in English.

Kuuntele kuvaukset ja sijoita aamiaisnimikkeet laatikoihin kuulemasi mukaan englanniksi.



Full English breakfast	American breakfast	Continental breakfast	Scandinavian hotel breakfast

Task 2.6 **Tell your partner about the pictures. Take turns.**

Kerro parillesi kuvista. Vuorotelkaa.

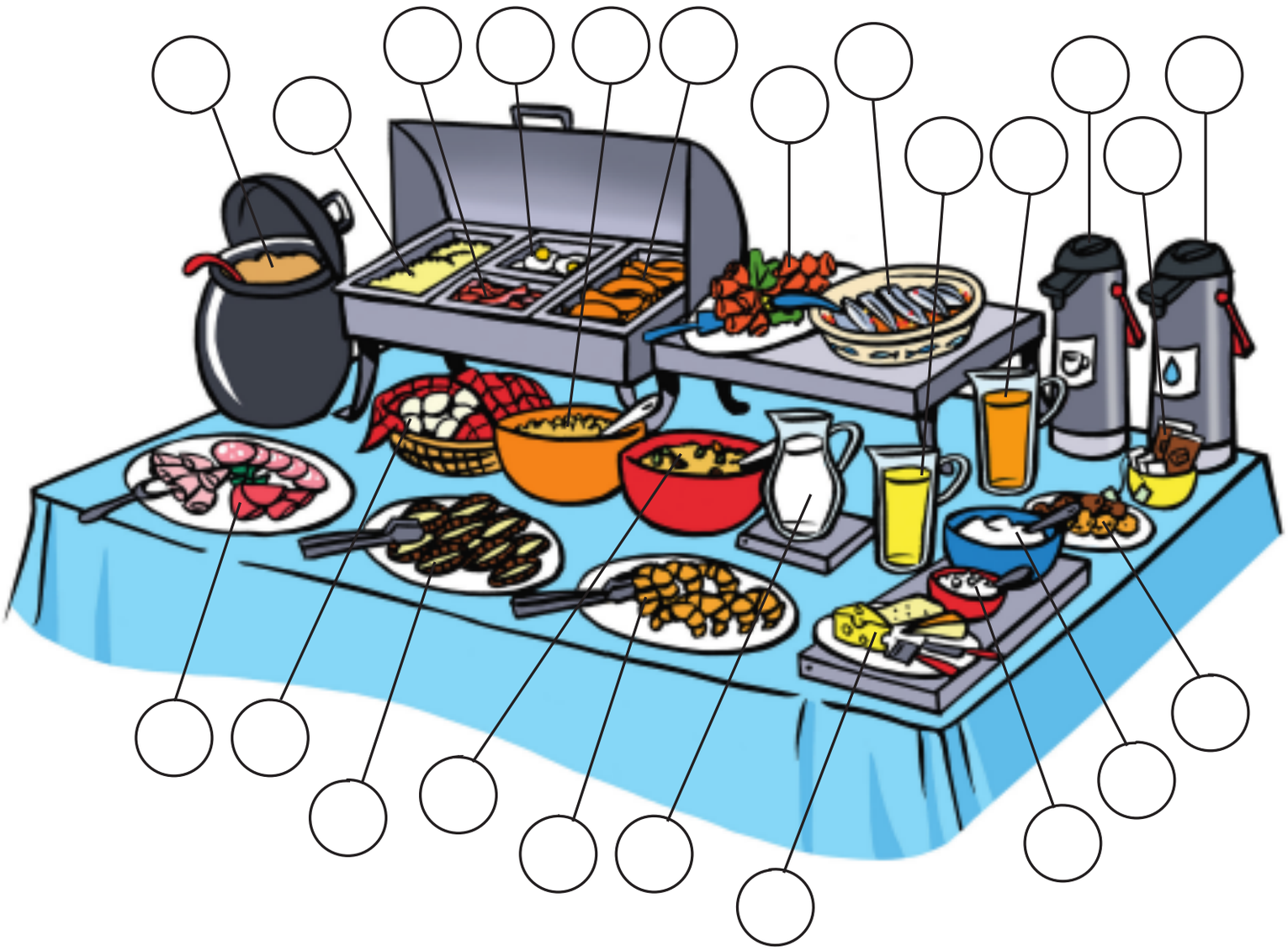
Full English Breakfast

American Breakfast

Task 2.7 **Find the following products in the picture of a breakfast buffet.**

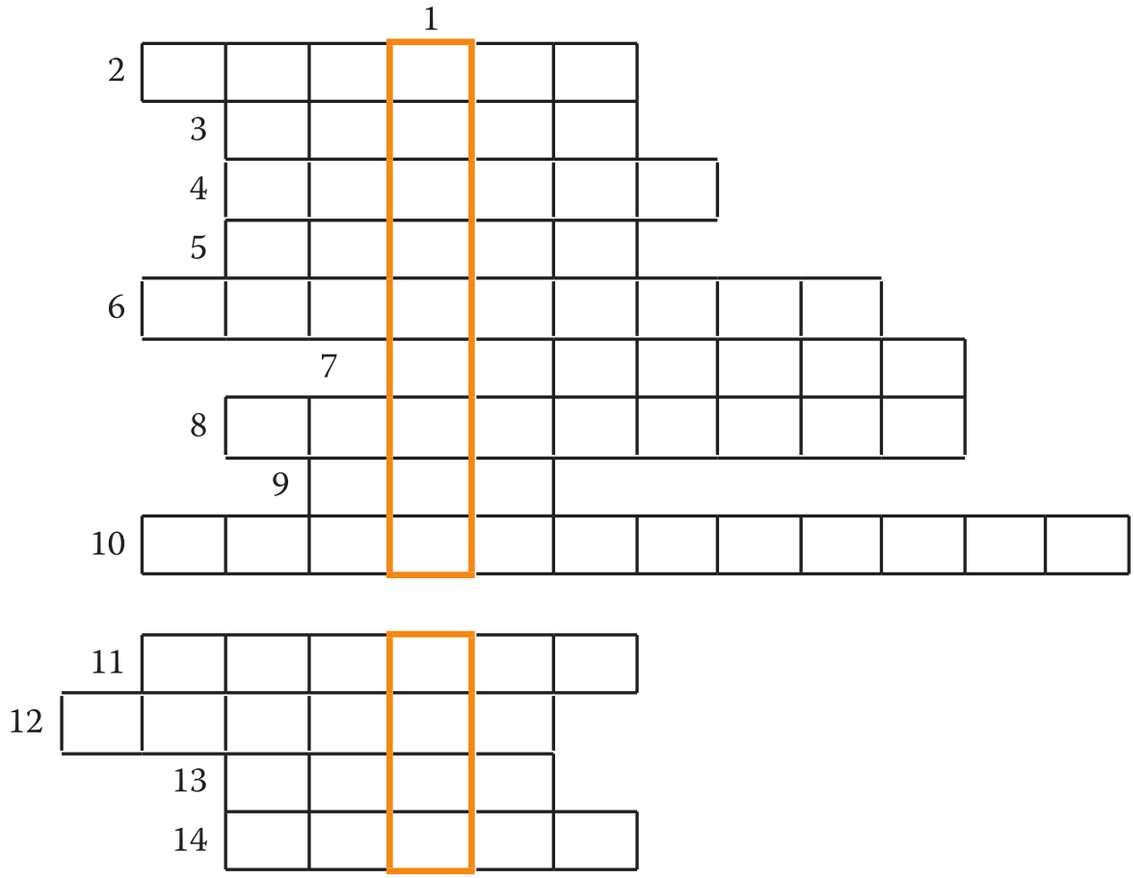
Etsi seuraavat tuotteet kuvasta ja numeroi ne.

1 orange juice
2 cold cuts
3 hot chocolate
4 scrambled eggs
5 boiled eggs
6 bacon
7 frankfurters
8 egg sunny side up (fried on one side only)
9 cheese
10 herring
11 croissants
12 biscuits
13 Karelian pasties
14 cereal
15 yoghurt
16 lightly salted salmon
17 milk
18 tea
19 cottage cheese
20 porridge
21 coffee
22 muesli
23 apple juice



Task 2.8 **Fill in the crossword puzzle.**

Ratkaise sanaristikko ja katso, mikä aamiaissana muodostuu pystysuoraan.



Down

1 made from egg whites and yolks, mixed with milk or water, and prepared in a kettle or pan.

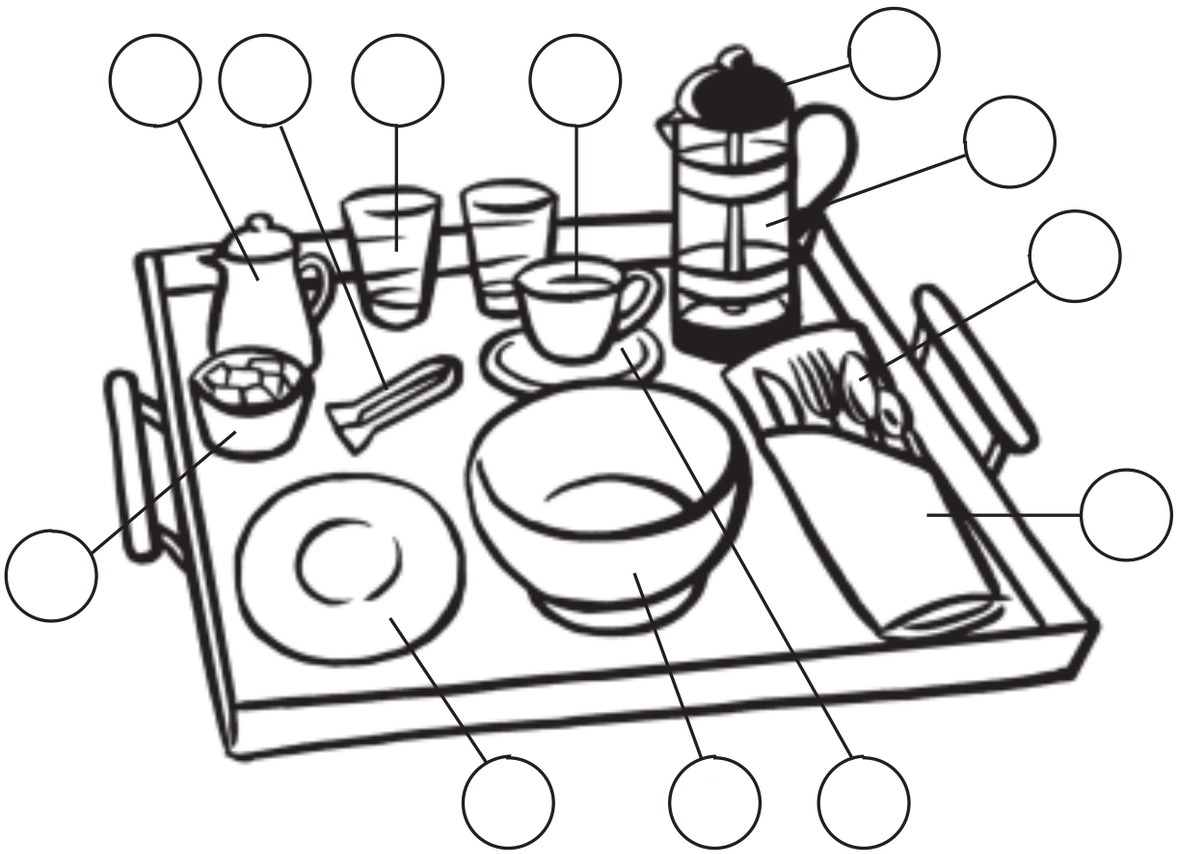
Across

2 a breakfast cereal containing oats, wheat, rye, dried fruit, and nuts.
3 part of a full English breakfast together with eggs
4 for example, corn flakes and rice crispies
5 white bread eaten for breakfast
6 a fruit or berry jam
7 the British word for “a cookie”
8 served cold on sandwiches
9 a hot beverage which can be green, black, or white
10 is made from milk by curdling
11 is a high-protein milk product served on sandwiches
12 a healthy and tasty citrus fruit
13 served scrambled or poached, for example.
14 a salty snack like the Karelian pie.

Task 2.9 **Room service tray. Find the tableware in the picture of a tray.**

Huonepalvelutarjotin. Etsi astiat tarjottimelta ja numeroi ne.

1 coffee or tea cup
2 napkins
3 lid
4 cutlery
5 sugar bowl
6 saucer
7 glasses
8 tea pot/coffee pot
9 cream jug
10 sugar tongs
11 plate
12 bowl



At a buffet

Task 2.10 **Listen and tick the items that are mentioned.**

Kuuntele ja rastita tuotteet, jotka mainitaan.

☐ ruokailuvälineet	☐ marmeladi	☐ voi	☐ kahvi
☐ leikkeleet	☐ paahtoleipä	☐ servietit	☐ maito
☐ palasokeri	☐ levite	☐ lasit	☐ kerma

GRAMMAR

SUBSTANTIIVIN MONIKKO

Substantiivin monikon pääte on yleensä **-s**.

a napkin, napkin**s**
a spoon, spoon**s**
a fork, fork**s**

Kun yksikkö päättyy /s/- tai /ʃ/ -äänteeseen, monikon pääte on **-es**.

a glass, glass**es**

Huomaa!

a knife, knives
a shelf, shelves

Sanalla *cutlery* on monikollinen merkitys, mutta siihen liittyvä verbi on yksikössä.

The cutlery *is* on the table. Ruokailuvälineet ovat pöydällä.

Customer Service

Task 2.11 **How would you react to the following customer service situations?**

Kuinka reagoisit seuraavissa asiakaspalvelutilanteissa? Rastita oikea vaihtoehto.

1 Waiter!

- ☐ a Is there anything wrong?
- ☐ b How may I help you?
- ☐ c I am working as fast as I can.

2 Waiter! Could you bring us some more bread?

- [ ] a I am in a hurry. Please wait a second.
- [ ] b I am sorry, but we have finished serving breakfast.
- [ ] c Certainly. I'll bring you some more bread right away.

3 Waiter! You are clearing the tables, and it is 9.25.

- [ ] a We finish serving breakfast at 9.30, but I'll see what I can do.
- [ ] b I am sorry, but you are late.
- [ ] c My work shift ends now. Speak to my colleague.

4 Waiter! I dropped my fork on the floor.

- [ ] a You can leave it there.
- [ ] b It is okay. I'll get you another one.
- [ ] c The cleaning lady will sort it out.

5 You charged me 7 euros for a glass of orange juice!

- [ ] a Oh, I do apologize. There must be a mistake. I'll correct it right away.
- [ ] b I am very sorry, madam, but our orange juice costs 7 euros.
- [ ] c But you ordered orange juice!

6 Waiter! The music is a little too loud. Can you turn it down!

- [ ] a I am sorry, but no one else has complained.
- [ ] b I'll see what I can do. Is there anything else?
- [ ] c I am sorry, but there is nothing I can do.

7 Waitress! I've been waiting for over 30 minutes, and my breakfast still hasn't come.

- [ ] a I am sorry, but my help is needed at the cash register.
- [ ] b I am sorry, but we are closing in fifteen minutes.
- [ ] c Just a moment. I'll go and see what the delay is.

8 Waitress! Our tablecloth is dirty!

- [ ] a I'll change it immediately.
- [ ] b I am very sorry to hear that.
- [ ] c Speak to the manager, please.

VOCABULARY

Breakfast

apologize	əˈpɒlədʒaɪz	pyytää anteeksi
apple juice	ˈap(ə)l dʒuːs	omenamehu
apple pie	ˈæpļpaɪ	omenapiirakka
apricot	ˈeɪprɪkɒt	aprikoosi
arrange	əˈreɪndʒ	järjestää
arrive	əˈraɪv	saapua
avocado	ævəˈkɑːdəu	avokado
bacon	ˈbeɪkən	pekoni
baked beans	beɪkt biːnz	papukastike
berry jam	ˈberi dʒæm	marjahillo
beverage	ˈbevərɪdʒ	juoma
bill (BrE)	bɪl	lasku
biscuit (BrE)	ˈbɪskɪt	keksi
boiled egg	bɔɪld eg	keitetty kananmuna
bowl	bəul	kulho
brewed tea	bruːd eg	haudutettu tee
by card	baɪ kɑːd	kortilla
cash register	kæʃ ˈredʒɪstə	kassa, kassakone
cereal	ˈsɪəriəl	murot, vilja-tuotteet
certainly	ˈsɜːtənli	totta kai
champignon	ʃampiŋon	herkkusieni
charge	tʃɑːdʒ	veloittaa
check out	tʃek aut	kirjautua ulos hotellista
cheese	tʃiːz	juusto
chocolate bar	ˈtʃɒklət bɑː	suklaapatukka
coffee	ˈkɒfi	kahvi
coffee bread	ˈkɒfi bred	kahvileipä
cold cuts	kəuld kʌts	leikkeleet
complain	kəmˈpleɪn	valittaa
contain	kənˈteɪn	sisältää
continental breakfast	ˈkɒntɪnəntl ˈbrekfəst	mannermainen aamiainen
cookie (AmE)	ˈkuki	keksi
cottage cheese	ˈkɒtɪdʒ tʃiːz	raejuusto
cream jug	kriːm dʒʌg	kermakko
credit card	ˈkredɪt kɑːd	luottokortti
croissant	ˈkwæsɒ̃	voisarvi
customer service	ˈkʌstəmə ˈsɜːvɪs	asiakaspalvelu
cutlery	ˈkʌtləri	ruokailuvälineet
dairy product	ˈdeəri ˈprɒdʌkt	maitotuote
debit card	ˈdebɪt kɑːd	pankkikortti
decaf	ˈdiːkæf	kofeiiniton kahvi
delay	dɪˈleɪ	viivästys
description	dɪˈskrɪpʃən	kuvaus
different	ˈdɪfəənt	erilainen
different type of	ˈdɪfərənt taɪp əv	erityyppinen
drop	drɒp	pudottaa
egg	eg	kananmuna
egg sunny side up (AmE)	eg ˈsʌni said ʌp	häränsilmä
egg white	eg waɪt	munanvalkuainen
egg yolk	eg jəuk	munan-keltuainen
enjoy	ɪnˈdʒɔɪ	nauttia, viihtyä
eventually	ɪˈventjuəli	lopulta, viimein
ferry port	ˈferi pɔːt	laivasatama
following	ˈfɒləuɪŋ	seuraava
frankfurter	ˈfræŋkfɜːtə	nakki
French toast	frentʃ təust	köyhät ritarit
fresh	freʃ	tuore
fruit	fruːt	hedelmä
glass	glɑːs	lasi
grain	greɪn	vilja, jyvä, rae
grape	greɪp	viinirypäle
grapefruit	ˈgreɪpfruːt	greippi
herring	ˈherɪŋ	silli

hot chocolate	hɒt 'tʃɒklət	kaakao
ice tea	aɪs tiː	jäätee
immediately	ɪ'miːdiətli	heti, välittömästi
Karelian pasty	kəriːliən 'pæsti	karjalanpiirakka
kettle	'ketl̩	(vesi)kattila/ -pannu
kiwi	'kiːwiː	kiivi
lemon	'lemən	sitruuna
lid	lɪd	kansi
lightly salted salmon	'laɪtli 'sɒltɪd 'sæmən	graavilohi
lime	laɪm	lime
luggage	'lʌgɪdʒ	matkatavarat
mango	'mæŋgəu	mango
maple syrup	'meɪpl̩ 'sɪrəp	vaahterasiirappi
marmalade	'mɑːməleɪd	marmeladi
meat pasty	miːt 'pæsti	lihapasteija
mix	mɪks	sekoittaa
muesli	'mjuːzli	mysli
muffin	'mʌfɪn	muffini
napkin	'næpkɪn	servietti, lautasliina
nearby	nɪə'baɪ	lähellä
nuts	nʌts	pähkinät
oats	əuts	kaura
omelette	'ɒmlət	munakas
orange juice	'ɒrɪndʒ dʒuːs	appelsiinimehu
order	ɔːdə	tilata
pancake	'pænkeɪk	pannukakku
pasty	'pæsti	pasteija
peach	piːtʃ	persikka
pear	peə	päärynä
plate	pleɪt	lautanen
platter	'plætə	lautanen, lautasannos, tarjoiluvati, tarjoilulautanen
poached egg	pəutʃt eg	uppomuna
porridge	'pɒrɪdʒ	puuro
prepare	prɪ'peə	valmistaa
price list	praɪs list	hintalista
receipt	rɪ'siːt	kuitti
replenish	rɪ'plenɪʃ	täyttää
rice crispies	raɪs 'krɪspiːs	riisimurot
salted peanuts	'sɒltɪd 'piːnʌts	suolapähkinät
saucer	'sɔːsə	aluslautanen
scrambled eggs	'skræmbl̩d egs	munakokkeli
serve	sɜːv	tarjoilla
smoked fish	sməukt fɪʃ	savukala
soft drink	sɒft drɪŋk	limonadi, limsa, virvoitusjuoma
soured milk	sauəd milk	piimä
soy milk	sɔɪ milk	soijamaito
sparkling mineral water	spɑːklɪŋ 'mɪnərəl 'wɔːtə	hiilihapollinen kivennäisvesi
spread	spred	levite
stay	steɪ	oleskelu
still mineral water	stɪl 'mɪnərl 'wɔːtə	hiilihapoton kivennäisvesi
strawberry	'strɔːb(ə)ri	mansikka
sturdy	'stɜːdi	tukeva
subway station	'sʌbweɪ 'steɪʃ(ə)n	metroasema
sugar cubes	'ʃugə kjuːbz	palasokeri
sugar tongs	'ʃugə tɒŋz	sokeripihdit
tablecloth	'teɪbl̩klɒθ	pöytäliina
tangerine	tændʒə'riːn	mandariini
tap water	tæp 'wɔːtə	hanavesi
tea pot	tiː pɒt	teepannu
timetable	'taɪmteɪbl̩	aikataulu
toast	təust	paahtoleipä
total cost	'təut(ə)l kɒst	kokonaissumma
tram	træm	raitiovaunu
yoghurt	'jɒgət	jugurtti
waffle	'wɒfl̩	vohveli
wheat	wiːt	vehnä
white bread	waɪt bred	vaalea leipä
workshift	'wɜːkʃɪft	työvuoro

3
Lunch

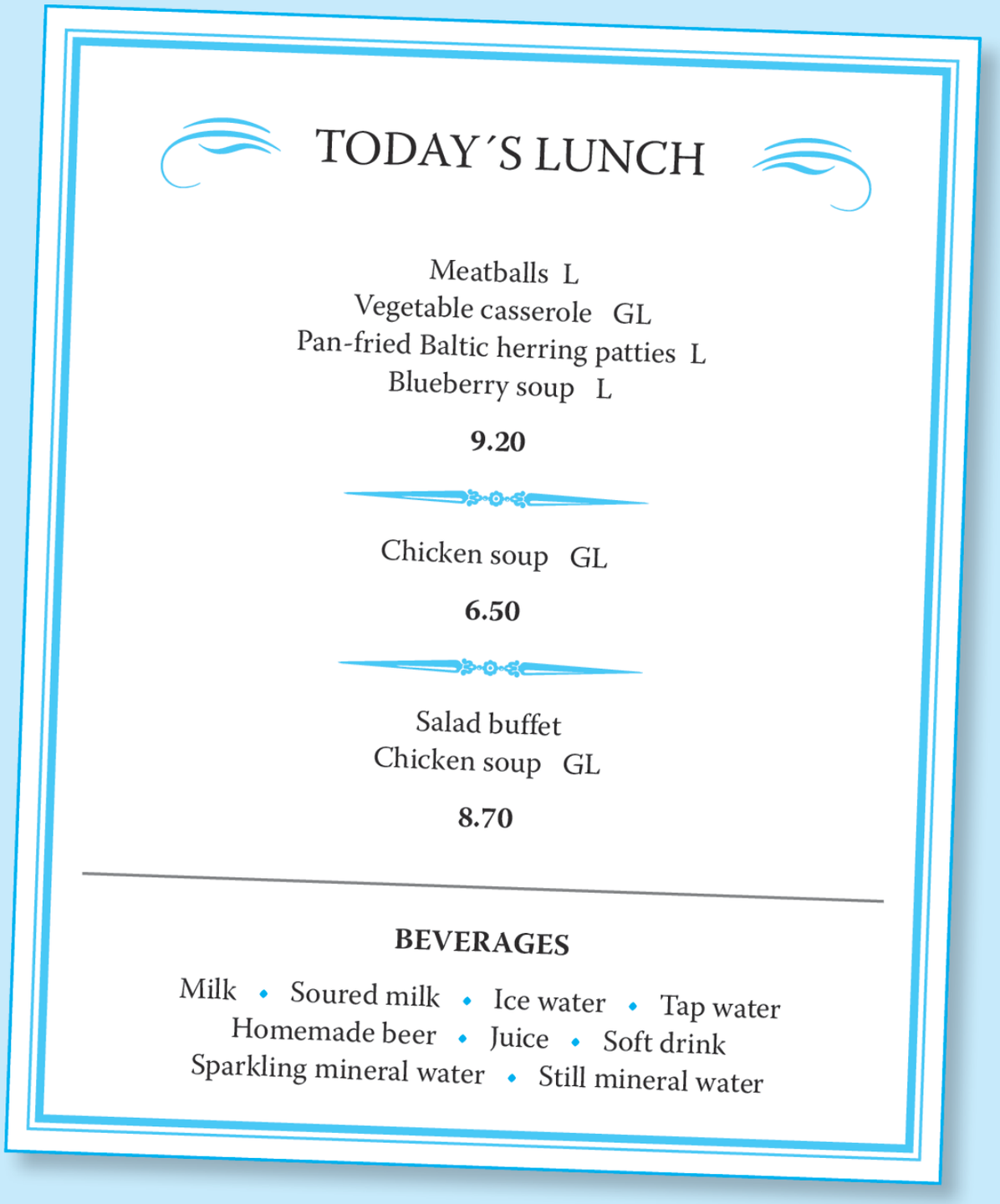
Tässä luvussa opit

- **lounasruokia ja -juomia**
- **toimimaan lounas-linjastossa**
- **kertomaan eri ruoista**

WARM UP!

What typical Finnish lunch dishes do you already know in English? Discuss with you partner.

Mitä tyypillisiä suomalaisia lounasruokia tiedät englanniksi? Keskustele parisi kanssa.



TODAY´S LUNCH

Meatballs L
Vegetable casserole GL
Pan-fried Baltic herring patties L
Blueberry soup L

9.20

Chicken soup GL

6.50

Salad buffet
Chicken soup GL

8.70

BEVERAGES

Milk • Soured milk • Ice water • Tap water
Homemade beer • Juice • Soft drink
Sparkling mineral water • Still mineral water

3 Working at a Staff Canteen

Listen how Anna is managing at the canteen and read the dialogues with your partner.

Kuuntele, kuinka Anna pärjää linjastossa ja lue vuoropuhelut englanniksi parisi kanssa.

Anna: Good afternoon. May I help you?

Customer 1: I´d like some lunch. What do you have for lunch today?

Anna: We have meatballs, vegetable casserole, or fried Baltic herring patties for the main course.

Customer 1: I´d like a soup. What is the soup of the day?

Anna: Today´s soup is an Asian-style chicken soup with ginger, coriander, and coconut milk.

Customer 1: I´ll have the soup, please.

Anna: That's 6 euros 50 cents, please.

Customer 1: Does the price include beverages and dessert?

Anna: Beverages are included in the price. We have ice water, milk, soured milk, homemade beer, and juice. Dessert is just 1 euro more. Today we have blueberry soup for dessert.

Customer 1: Okay. I´ll have the chicken soup with the dessert. Can I pay with my cash card?

Anna: Sure, we take both cash cards and credit cards.

Customer 1: Here you are.

Anna: Trays, glasses, napkins, and cutlery can be found over there.

Customer 1: Thank you.

Anna: You´re welcome. Have a nice day!

Anna: Good afternoon. What can I get you?

Customer 2: Hello! Are the meatballs lactose-free?

Anna: All our lunch dishes are lactose-free.

Customer 2: Good. I´ll have the meatballs, please.

Anna: That´s 9 euros 20 cents. Please help yourself to the salad buffet. We have grated vegetables, tomato and cucumber salad, and cabbage salad.

Customer 2: Thank you.

Anna: Enjoy your meal!

Customer 2: Thank you.

Anna: Hello! How can I help you?

Customer 3: Hello! Are the Baltic herring patties gluten-free?

Anna: They are breaded, so they contain gluten.

Customer 3: Okay. What about the meatballs?

Anna: They are made with breadcrumbs. So, they also contain gluten. But I can recommend the vegetable casserole. It is very good.

Customer 3: What are the ingredients?

Anna: There´s potato, carrot, onion, beetroot, and broccoli.

Customer 3: Okay then. I am not really a vegetarian, but I think I'll have the vegetarian alternative.

Anna: There you go. Is this enough?

Customer 3: Could I have a bigger portion?

Anna: Certainly. Here you are. I hope you enjoy your meal!

GOOD TO KNOW

Starter	= alkupala
Main course	= pääruoka
Dessert	= jälkiruoka

Ruoka tai ruokalaji on englanniksi *dish* tai *course*.
What's your favourite dish? Mikä on lempiruokasi?

Verbillä *contain* ilmaiset, mitä jokin ruokalaji sisältää.
The dish contains gluten. Ruoka sisältää gluteenia.

Kun haluat ilmaista, mitä hinta sisältää, tarvitset verbiä *include*.
The price includes beverages. Hinta sisältää juomat.

Task 3.1 **Write the English words you remember and find the rest in the text.**

Täydennä seuraavat sanat ja etsi loput tekstistä.
Kirjoita ne englanniksi.

1. kasviskiusaus _____
2. piimä _____
3. kotikalja _____
4. silakkapihvit _____
5. mustikkakiisseli _____
6. lounasruoka _____
7. raasteet _____
8. korppujauhot (“leivänmurut”) _____
9. ainekset _____
10. parsakaali _____
11. punajuuri _____
12. gluteeniton _____
13. laktoositon _____

Task 3.2 How do you say it in English?

Kuinka sanot englanniksi?

1. Olkaa hyvä ja ottakaa salaattipöydästä.
2. Saisinko isomman annoksen?
3. Olkaa hyvä (ojennettaessa jotakin)
4. Voin suositella kasviskiusausta.
5. Hyvää ruokahalua!

Task 3.3 Match the words and make sentences.

Yhdistä sanat ja muodosta lauseita.

1	We have vegetable casserole...	A	beverages?
2	We have blueberry soup...	B	cash cards and credit cards
3	Does the price include...	C	for dessert
4	All our dishes are...	D	gluten
5	We take both…	E	for the main course
6	The ingredients are…	F	lactose-free
7	The meatballs contain…	G	beetroot and broccoli
8	I hope...	H	you enjoy your meal!

GRAMMAR

KYSYMYSLAUSEET JA DO-APUVERBI

Kysymyslause muodostetaan yleensä **do/does**-apuverbin avulla.
Pääverbi on perusmuodossa.

Imperfektissä do-apuverbi muuttuu muotoon **did**.

kysymyssana	apuverbi	subjekti	pääverbi	muu lause
–	Do	you	like	vegetarian food?

kysymyssana	apuverbi	subjekti	pääverbi	muu lause
–	Does	he	like	vegetarian food?

kysymyssana	apuverbi	subjekti	pääverbi	muu lause
What	do	you	eat	for breakfast?

kysymyssana	apuverbi	subjekti	pääverbi	muu lause
When	did	you	eat	breakfast?

kysymyssana	apuverbi	subjekti	pääverbi	muu lause
How much	does	the meal	cost	for students?

Do-apuverbiä ei käytetä, jos kysymyslauseessa on be-verbi tai jokin muu apuverbi (esim. can, could, will, would, shall, should)

Where is the nearest cash dispenser?	Missä on lähin pankkiautomaatti?
Are you ready to order?	Haluaisitteko tilata?
Can I help you?	Voinko auttaa teitä?
Would you like some coffee?	Haluaisitko/Haluaisitteko kahvia?

Task 3.4 **Please find the following questions in the dialogue.**

Kuinka dialogissa Working at a Staff Canteen kysyttiin seuraavat lauseet englanniksi?

1 Sisältääkö hinta juomat?

_____

2 Mitä teillä on lounaaksi?

_____

3 Voinko maksaa luottokortilla?

_____

4 Ovatko silakkapihvit gluteenittomia?

_____

Task 3.5 **Write four questions related to customer service.**

Kirjoita neljä asiakaspalveluun liittyvää kysymystä englanniksi.

_____?

_____?

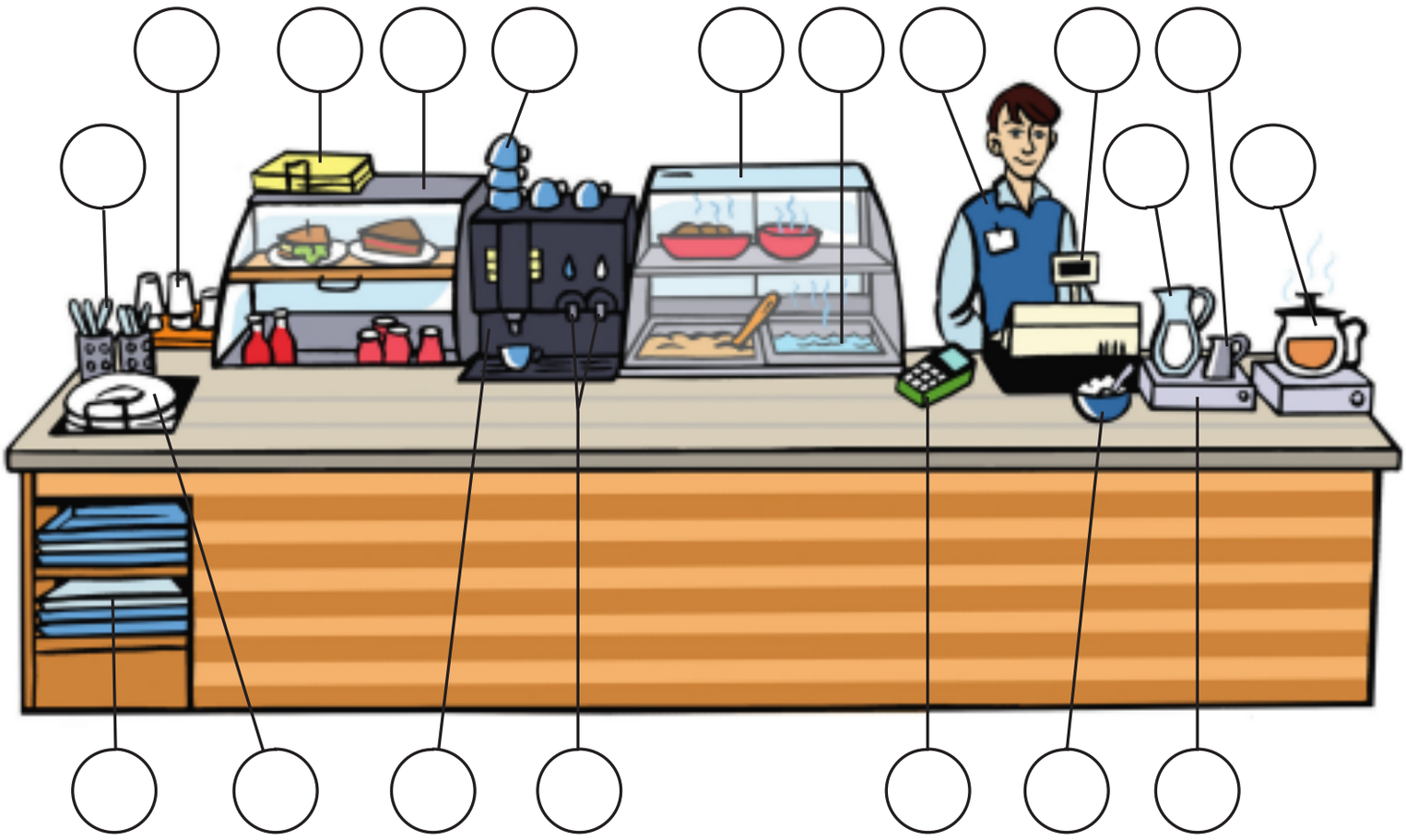
_____?

_____?

Canteen service line

Task 3.6 **Mark the correct numbers in the picture.**

Merkitse oikeat numerot kuvaan.



1 cash register
2 cashier
3 coffee machine
4 cold plate
5 cups
6 cutlery
7 bain marie/water bath
8 glasses
9 milk and water dispenser
10 milk jug
11 cream jug
12 napkins
13 payment terminal
14 plates
15 sugar bowl
16 tea pot
17 trays
18 warm display case
19 cold display case

Task 3.7 **In pairs, act out the following dialogue.**

Lue seuraava vuoropuhelu ääneen parisi kanssa ja korvaa suomenkieliset ilmaisut englanninkielisillä. Toinen teistä on opiskelija A ja toinen opiskelija B. Parisi voi auttaa sinua tarvittaessa.

Anna is having lunch with a Spanish exchange student at the school canteen.

Anna vie espanjalaisen vaihto-oppilaan syömään oppilaitoksen ruokalaan.

A:

STUDENT A (ANNA)	NÉSTOR
Hei, Néstor. Mitä kuuluu?	
	Hello! I'm good, thanks.
Tässä on meidän oppilasruokalamme. Tänään meillä on lounaaksi lihapullia ja kasviskiusausta.	
	Sounds good. I'm a vegetarian, so I think I'll have the vegetarian alternative.
Hyvä. Se on laktoositonta. Tässä ovat tarjottimet, servietit ja ruokailuvälineet.	
	What beverages do you serve with the lunch?
Meillä on mehua, maitoa, piimää ja kotikaljaa.	
	I've never tasted soured milk, so I'll have it.
Minä otan lihapullia lounaaksi. Jälkiruoaksi on mustikkakiisseliä. Haluaisitko kokeilla?	
	Why not? How much does the lunch cost for students?
Lounas maksaa opiskelijoille 2,60. Mutta sinun ei tarvitse maksaa.	
	Thank you very much.

STUDENT A (ANNA)	NÉSTOR
Haluaisitko kahvia jälkiruoan kanssa?	
	Yes, please. What's in that jug? Is it cream?
Kyllä. Voit juoda kahvin maidon tai kerman kanssa.	
	In Spain we have Café Solo, Café Americano, Café con Leche, Café Cortado…
Mielenkiintoista. Mitä Café Solo on?	
	It's strong black coffee. But I think I'll have the Café con Leche, which means coffee with milk.
Hyvä. Minä maksan lounaan.	
	Thank you.

B:

ANNA	STUDENT B (NÉSTOR)
Hello Néstor! How are you?	
	Hei! Kiitos hyvää!
Here's our school canteen. Today we have meatballs and vegetable casserole for lunch.	
	Kuulostaa hyvältä. Olen kasvissyöjä, joten taidan ottaa kasvisvaihtoehdon.

ANNA	STUDENT B (NÉSTOR)
Good. It's lactose-free. Here are the trays, napkins, and the cutlery.	
	Entä mitä juomia teillä on lounaan kanssa?
We serve juice, milk, soured milk, and homemade beer.	
	En ole koskaan maistanut piimää, joten taidan ottaa sitä.
I'll have meatballs for lunch. For dessert we have blueberry soup. Would you like to try?	
	Miksikäs ei? Paljonko lounas maksaa opiskelijoille?
The lunch costs 2.60 for students, but you don't have to pay.	
	Kiitos paljon.
Would you like some coffee with the dessert?	
	Kyllä, kiitos. Mitä tuossa kannussa on? Onko se kermaa?
Yes. You can drink your coffee with milk or cream.	
	Meillä on Espanjassa Café Solo, Café Americano, Café con Leche, Café Cortado…
Interesting. What's Café Solo?	
	Se on vahvaa, mustaa kahvia. Mutta minä taidan ottaa Café con Lechen eli kahvia maidon kanssa.
Good. The lunch is on me, of course.	
	Kiitos.

Task 3.8 **Lunch dishes are served with vegetables on the side. Do you recognize the following vegetables? Match the names with the correct images.**

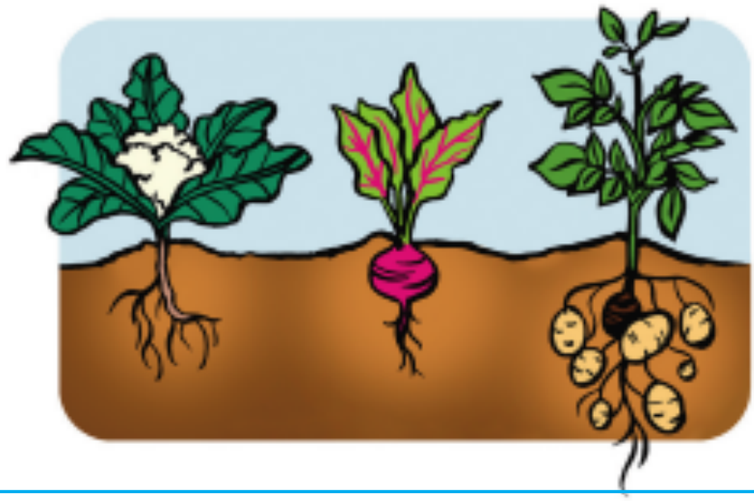
Lounasruokien kanssa tarjotaan kasviksia lisukkeina. Yhdistä nimet oikeisiin kuviin.

tomato	beetroot	leek
cucumber	broccoli	spinach
courgette/zucchini	carrot	globe artichoke
cabbage	cauliflower	Jerusalem artichoke
onion	aubergine/eggplant	asparagus
sweet pepper	lettuce	radish
turnip	swede/rutabaga	pea
bean	corn	chives
parsnip	kohlrabi	celery
lentil	Brussels sprouts	nettle

Task 3.9 **Put the vegetables in the correct boxes. What are they in Finnish?**

Laita kasvikset oikeisiin laatikoihin ja suomenna ne.

Vihanneksia ovat kasvikset, joiden syötävä osa kasvaa maan päällä ja juureksia ovat kasvikset, joiden syötävä osa kasvaa maan alla. Mukulakasvit, kuten peruna, ovat puolestaan tärkkelyspitoisia.



VEGETABLES

Bulb vegetables = sipulit	**Root vegetables and tubers** = juurekset ja mukulat

beetroot	carrot	celeriac	garlic	sweet potato
leek	onion	parsnip	potato	swede/rutabaga
shallot	turnip	radish		Jerusalem artichoke

Brassicas = kaalit	**Fruit vegetables** = vihanneshedelmät	**Other vegetables** = muut kasvikset

asparagus	bean	broccoli	aubergine/eggplant
cabbage	celery	cucumber	Brussels sprouts
lettuce	corn	pumpkin	Chinese cabbage
tomato	spinach	lentil	courgette/zucchini
cauliflower	pea	globe artichoke	sweet pepper

Task 3.10 **Here are some typical Finnish lunch dishes. Match the dishes with their English name. Listen to the correct answers and repeat the names of the dishes after the tape.**

Yhdistä suomalaisten lounasruokien nimet oikeaan käännökseen. Kuuntele oikeat vastaukset ja toista ruokien nimet äänitteen perässä.

MA

Pyttipannu _____

Sianlihakastike _____

Purjo-perunasosekeitto _____

TI

Kaalikääryleet _____

Kukkakaalikeitto _____

Punajuuripihvit _____

KE

Kinkkukiusaus _____

Karjalanpaisti _____

Palsternakkakeitto _____

TO

Pinaattikeitto _____

Silakkapihvit _____

Nakit ja perunasose _____

PE

Uunilohi _____

Merimiespihvi _____

Lihamureke _____

- cabbage rolls
- beef and potato casserole
- baked salmon
- beetroot patties
- leek and potato purée soup
- frankfurters and mashed potatoes
- cauliflower soup
- parsnip soup
- Scandinavian hash
- spinach soup
- meatloaf
- pork sauce
- Karelian stew
- Baltic herring patties
- ham casserole

GOOD TO KNOW

Pihvi voi olla englanniksi *steak*, *patty* tai *cake*. *Steak* [steik] on kokolihasta tehty pihvi, kun taas murekemassasta tehty pihvi on *patty* – brittienglannissa *cake*.

Esimerkiksi *root vegetable patties* = juurespihvit

Uunissa valmistetusta ruoasta käytetään englanniksi ilmaisua *baked*.

Uunilohi on siis *baked salmon*.
Pannulla paistettu lohi on puolestaan *fried salmon* tai *pan-fried salmon*.

Task 3.11 **What does this dish contain? Explain to your partner in English.**

Mitä seuraavat ruoat sisältävät? Kerro parillesi englanniksi.

Scandinavian hash
(paistettuja perunoita, paistettua makkaraa, punajuurta, suolakurkkua ja paistettu muna)

Karelian stew
(nautaa, sikaa, lammasta, porkkanaa ja sipulia)

Vegetable casserole
(perunaa, porkkanaa, sipulia, punajuurta ja parsakaalia)

Ratatouille
(tomaattia, kesäkurpitsaa, paprikaa, munakoisoa ja sipulia)

Task 3.12 **Find 20 vegetable-related words in the puzzle. 10 words are placed horizontally, 10 words vertically.**

Etsi ristikosta 20 kasvisaiheista sanaa. 10 sanaa on pystysuoraan ja 10 vaakasuoraan.

I	S	P	I	N	A	C	H	S	Y	O	C
O	C	A	B	B	A	G	E	W	R	N	A
K	H	S	E	R	F	B	P	E	A	I	R
O	T	P	E	O	K	B	R	D	O	O	R
H	O	A	T	C	T	A	B	E	A	N	O
L	M	R	R	C	A	G	S	S	W	R	T
R	A	A	O	O	L	E	T	T	U	C	E
A	T	G	O	L	E	C	H	I	V	E	S
B	O	U	T	I	E	Y	R	A	Y	C	Y
I	y	S	G	R	K	E	S	E	A	O	X
C	C	A	U	L	I	F	L	O	W	E	R
O	R	A	D	I	S	H	E	N	E	N	Å
R	U	C	U	E	G	G	P	L	A	N	T
N	R	Z	U	C	C	H	I	N	I	O	T

What to do with leftovers?

If you use a little imagination, you can create inexpensive meals from leftovers. For example, the leftovers of a roasted chicken can be transformed into a nice lunch salad.

Plan one meal each week that uses leftovers from the refrigerator shelves. It's like getting a free meal every week.

Why not use leftovers to make sandwiches for lunch? Roll leftover meat and vegetables into a tortilla or flat bread with a bit of cream cheese and slices of a pickled cucumber. Just delicious!

Did you cook too much spaghetti? Toss with butter or olive oil and sprinkle with herbs. Dried herbs and butter or olive oil are usually pantry staples. Reheat the spaghetti in a pot or microwave and toss with melted butter and basil, oregano, or parsley. Sprinkle some grated parmesan cheese on top. Simple!

An easy way to reduce the amount of food waste is to plan beforehand what you are going to buy and make a shopping list. Check the contents of your fridge and pantry before going to the greengrocer's.

ROAST CHICKEN SOUP

Ingredients

1 tbsp	olive oil
2	onions, chopped
3	medium carrots, chopped
1 tbsp	thyme leaves, roughly chopped
1.4 l	chicken stock
300 g	leftover roast chicken, shredded and skin removed
200 g	frozen peas
3 tbsp	Greek yoghurt
1	garlic clove, crushed
1	squeeze of lemon juice

Preparation

1. **Heat** the oil in a large, heavy-based **pan**.
2. **Add** the onions, carrots, and **thyme**, then gently **fry** for 15 minutes.
3. **Stir** in the stock, **bring to a boil**, cover, then **simmer** for 10 minutes.
4. Add the chicken, **remove** half the mixture, then purée **with a stick blender**.
5. **Pour** back into the pan with the rest of the soup, **peas, and seasoning**, then simmer for 5 minutes
6. Remove from the heat and pour the soup into **bowls**.
7. **Mix** the yoghurt, **garlic**, and lemon juice and **drizzle** on top of the portions. Then **serve**.

Huom! *Pan* = paistinpannu, haudutuspannu, kattila.
Tämä keitto voidaan valmistaa kattilassa tai korkeareunaisessa paistinpannussa, jossa ensin esim. ruskistetaan ja sitten haudutetaan.

Task 3.13 **Fill in the missing words in Finnish using the recipe above.**
Täydennä ruokaohje suomeksi yllä olevan reseptin avulla.

KANAKEITTO

Ainekset

1 rkl _____

2 pilkottua _____

3 keskikokoista _____

1 rkl _____

karkeaksi _____

1,4 l _____

300 g tähteeksi jäänyttä _____, suikaloituna ja _____

200 g _____

3 rkl _____

1 murskattu _____

1 puristus _____

Valmistus

1. _____ öljy suuressa paksupohjaisessa _____.
2. _____ sipulit, porkkanat ja _____ ja _____ sitten kevyesti 15 minuuttia.
3. _____ joukkoon liemi, _____, peitä ja _____ 10 minuuttia.
4. Lisää kana, _____ puolet seoksesta ja soseuta sitten _____.
5. _____ takaisin kattilaan lopun keiton sekä _____ ja _____ kanssa ja anna kiehua hiljalleen 5 minuuttia.
6. Poista lämmöltä ja kaada keitto _____.
7. _____ jukurtti, _____ ja sitruunanmehu ja _____ annosten päälle. _____.

BEST BEFORE / EXPIRATION DATE

Foods with a best before-marking are still edible; look, smell, and taste before you throw away.

The best before date is the last date by which a product's flavour or quality is best.

The expiration date is the last date that a product should be used before it's considered spoiled.

5 WAYS TO REDUCE FOOD WASTE

1. Plan your shopping and avoid excessive quantity discounts.
   - Example: Don't buy more fruit or meat than you can eat.
2. Don't hide edible, good food behind new food in the refrigerator.
   - Example: New food in one side of the fridge, leave the rest visible.
3. Empty your packaging properly – cut it up, if necessary.
   - Example: Empty your carton of yogurt or red wine before trashing.
4. Make realistic portions, don't place everything on your dining table.
   - Example: We don't get happier, but thicker, from large portions.
5. Recycle yesterday's leftovers, use them for lunch or dinner today.
   - Example: Make a nice stew out of yesterday's meat and potatoes.

www.unitedagainstfoodwaste.com

Task 3.14 **You find the following leftovers in your cupboard. What kind of meals would you prepare from them?**

Kaapissasi on seuraavia ylijääneitä ruokia. Millaisia aterioita valmistaisit niistä?

cheese ends

some cream

expired milk

leftover tinned tuna

cold ham slices

boiled potatoes

mashed potatoes

fried salmon

overripe fruit (bananas, apples and grapes)

wilting vegetables

cooked pasta

two frankfurters

last season frozen blueberries and strawberries

an opened package of frozen peas

eggs

stale bread

VOCABULARY

Lunch

add	æd	lisätä
alternative	ɒl'tɜːnətɪv	vaihtoehto
amount	ə'maunt	määrä
asparagus	ə'spærəgəs	tankoparsa
aubergine (BrE)	'əubəʒiːn	munakoiso
avoid	ə'vɔɪd	välttää
bain marie (ransk.)	bænmə'riː	vesihaude
baked salmon	'beɪkt sæmən	uunilohi
Baltic herring	'bɔːltɪk 'herɪŋ	silakka
basil	'bæz(ə)l	basilika
bean	biːn	papu
beef and potato casserole	biːf ən pə'teɪtəu 'kæsərəul	merimiespihvi
beetroot	'biːtruːt	punajuuri
beforehand	bɪ'fɔːhænd	etukäteen
beverage	'bev(ə)rɪdʒ	juoma
blueberry	'bluːbri/'bluːberi	mustikka
bowl	bəul	kulho
brassicas	'brasɪkəs	kaalit
breadcrumbs	'bredkrʌms	korppu-jauhot
breaded	'bredɪd	leivitetty
bring to a boil	brɪŋ tu ə bɔɪl	kiehauttaa
broccoli	'brɒkli	parsakaali
Brussels sprouts	'brʌs(ə)lz sprəuts	ruusukaali
bubble and squeak	'bʌb(ə)l ən skwiːk	pyttipannu
buffet	'bufeɪ	noutopöytä
bulb vegetable	bʌlb 'vedʒtəbl̩	sipulikasvi
cabbage	'kæbɪdʒ	kaali
canteen	kæn'tiːn	ruokala
carrot	'kærət	porkkana
carton	'kɑːt(ə)n	pahvipakkaus, pahvilaatikko
cashier	kæʃ'ɪə	kassanhoitaja
cash register	kæʃ 'redʒɪstə	kassa, kassa-kone
casserole	'kæsərəul	kiusaus, laatikkoruoka
cauliflower	'kɒlɪflauə	kukkakaali
celeriac	sə'leriæk	juuriselleri, mukulaselleri
celery	'sel(ə)ri	selleri
chicken	'tʃɪkɪn	kana
Chinese cabbage	tʃaɪ'niːz 'kæbɪdʒ	kiinankaali
chives	tʃaɪvz	ruohosipuli
chop	tʃɒp	pilkkoa
coconut milk	'kəukənʌt milk	kookosmaito
cold plate	kəuld pleɪt	kylmälevy
consider	kən'sɪdə	pitää jonakin
contain	kən'teɪn	sisältää
contents	'kɒntents	sisältö
coriander	kɒri'ændə	korianteri
corn	kɔːn	maissi
courgette (BrE)	kɔː'ʒet	kesäkurpitsa
course	kɔːs	ruokalaji
cream cheese	kriːm tʃiːz	tuorejuusto
create	/kri'eɪt/	luoda
crush	krʌʃ	murskata
cucumber	'kjuːkʌmbə	kurkku
cupboard	'kʌbəd	kaappi, astiakaappi
dessert	dɪ'zɜːt	jälkiruoka

diet	'daɪət	ruokavalio
discount	'dɪskaunt	alennus
dish	dɪʃ	ruokalaji, astia
dispenser	dɪ'spensə	annostelija, jakeluauto-maatti, hana
display case	dɪ'spleɪ keis	vitriini
drizzle	'drɪzl	valuttaa, lorauttaa
edible	'edɪbļ	syötävä, syötäväksi kelpaava
eggplant (AmE)	'egplɑ:nt	munakoiso
empty	'empti	tyhjä, tyhjentää
excessive	ek'sesɪv	liiallinen, liika, ylen-määräinen
expiration date	ˌekspə'reɪʃ(ə)n deit	viimeinen käyttöpäivä
expired	ɪk'spaɪəd	vanhentunut
flat bread	flæt bred	rieska
flavour	'fleɪvə	maku, aromi, tuoksu
food waste	fu:d weɪst	ruokajäte
frankfurters	'fraŋkfə:təz	nakit
fridge	frɪdʒ	jääkaappi
fry	fraɪ	paistaa
frozen	'frəuzn	pakaste-
garlic	'gɑ:lɪk	valkosipuli
garlic clove	'gɑ:lɪk kləuv	valkosipulin-kynsi
gently	'dʒentli	kevyesti, varovasti
ginger	'dʒɪndʒə	inkivääri
globe artichoke	gləub 'ɑ:tɪtʃəuk	latva-artisokka

gluten-free	'glu:tən fri:	gluteeniton
grated	greɪtid	raastettu
grated vegetables	greɪtid 'vedʒtəbļz	raasteet
greengrocer's	'gri:ngrəusəs	vihannes-kauppias, vihannes-kauppa
ham casserole	hæm 'kæsərəul	kinkku-kiusaus
heavy-based	'hevi'beist	paksu-pohjainen
herb	hɜ:b	yrtti
homemade beer	həum'meɪd bɪə	kotikalja
ice water	aɪs 'wɔ:tə	jäävesi
if necessary	ɪf 'nesəseri	mikäli tarpeen
imagination	ɪmadʒɪ'neɪʃ(ə)n	mielikuvitus
include	ɪn'klu:d	sisältää
inexpensive	ɪnɪk'spensɪv	edullinen, halpa
ingredients	ɪn'gri:diənts	ainekset
Jerusalem artichoke	dʒəru:sələm 'ɑ:tɪtʃəuk	maa-artisokka
juice	dʒu:s	mehu
kale	keɪl	lehtikaali
Karelian stew	kəri:liən stju:	karjalan-paisti
kohlrabi	kəul'rɑ:bi	kyssäkaali
lactose-free	'laktəuz'fri:	laktoositon
leek	li:k	purjo
leek and potato purée soup	li:k ən pə'teɪtəu 'pjuəreɪ su:p	purjo-perunasose-keitto
leftovers	'leftəuvəz	tähteet
lentil	'lent(ə)l	linssi
lettuce	'letɪs	lehtisalaatti

lunch	lʌn(t)ʃ	lounas
main course	meɪn kɔːs	pääruoka
mashed potatoes	mæʃt pəˈteɪtəus	perunamuusi
meal	miːl	ateria
meatballs	ˈmiːtbɔːls	lihapullat
meatloaf	ˈmiːt ləuf	lihamureke
melted	mɛltid	sulanut, sula-
mix	mɪks	sekoittaa
mutton	ˈmʌt(ə)n	lampaanliha
napkin	ˈnapkɪn	servietti, lautasliina
necessary	ˈnɛsəs(ə)ri	välttämätön
nettle	ˈnɛt(ə)l	nokkonen
onion	ˈʌnjən	sipuli
on the side	ɒn ðə saɪd	lisukkeena
overripe	əuvəˈrʌɪp	ylikypsä
packaging	ˈpækɪdʒɪŋ	pakkaus, pakkaaminen
pan	pæn	pannu, haudutus-pannu, kattila
pantry	ˈpæntri	ruokakomero
parsley	ˈpɑːsli	persilja
parsnip	ˈpɑːsnɪp	palsternakka
patty	ˈpæti	mureke-massasta tehty pihvi
payment terminal	ˈpeɪmənt ˈtɜːmɪnəl	maksupääte
pea	piː	herne
pickle	ˈpɪkl̩	suolakurkku
pork chop	pɔːk tʃɒp	porsaankyljys
pork ribs	pɔːk rɪbs	porsaankylki
pork sauce	pɔːk sɔːs	sianliha-kastike
portion	ˈpɔːʃ(ə)n	annos
pour	pɔː	kaataa
preparation	prɛpəˈreɪʃ(ə)n	valmistus
properly	ˈprɒp(ə)li	kunnolla

pumpkin	ˈpʌmpkɪn	kurpitsa
puréed	ˈpjuəreɪd	soseutettu, sose-
quality	ˈkwɒlɪti	laatu
quantity	ˈkwɒntɪti	määrä, paljous
radish	ˈrædɪʃ	retiisi
recommend	rekəˈmend	suositella
recycle	riːˈsaɪkl̩	kierrättää
reduce	rɪˈdjuːs	vähentää
refrigerator	rɪˈfrɪdʒəreɪtə	jääkaappi
remove	rɪˈmuːv	poistaa
roast	rəust	paahtaa, paahdettu
root vegetable	ruːt ˈvedʒtəbl̩	juures
roughly chopped	ˈrʌfli tʃɒpt	karkeaksi pilkottu
rutabaga (AmE)	ruːtəˈbeɪgə	lanttu
Scandinavian hash	skændɪˈneɪviən hæʃ	pyttipannu
seasoning	ˈsiːz(ə)nɪŋ	mausteet
serve	səːv	tarjota, tarjoilla
shallot	ʃəˈlɒt	salottisipuli
shred	ʃrɛd	suikaloida
side dish	said’dish	lisuke
simmer	ˈsɪmə	antaa kiehua hiljalleen, hauduttaa
soft drink	sɒft drɪŋk	limonadi, limsa, virvoitus-juoma
soup	suːp	keitto, kiisseli
sour(ed) milk	sauə(d) milk	piimä
sparkling mineral water	ˈspɑːklɪŋ ˈmɪnər(ə)l ˈwɔːtə	hiili-hapollinen kivennäisvesi
spinach	ˈspɪnɪtʃ	pinaatti

spoiled	spɔɪlt	pilalla, pilaantunut
sprinkle	'sprɪŋkḷ	ripotella
squeeze	skwiːz	puristus, puristaa
staff canteen	stɑːf kæn'tiːn	henkilöstö-ruokala
stale	steɪl	vanha, ummehtunut, väljähtänyt
staple	'steɪpḷ	perustarvike, perus-elintarvike
starter	'stɑːtə	alkupala, alkuruoka
stew	stjuː	muhennos; muhentaa, valmistaa pataruokaa
stick blender	stɪk 'blendə	sauvasekoitin
still mineral water	stɪl 'mɪnərl 'wɔːtə	hiilihapoton kivennäisvesi
stir	stɜː	hämmentää, sekoittaa
stock	stɒk	liemi
swede (BrE)	swiːd	lanttu
sweet pepper	swiːt 'pepə	paprika
sweet potato	swiːt pə'teɪtəu	bataatti
thyme	taɪm	timjami
tinned	tɪnd	tölkki-, purkki-
toss	tɒs	sekoittaa, heittää (joukkoon)
transform	trans'fɔːm	muuntaa joksikin
trash	træʃ	roskat, jäte, laittaa roskiin
tray	treɪ	tarjotin
tuber	'tjuːbə	mukulakasvi
turnip	'tɜːnɪp	nauris
typical	'tɪpɪk(ə)l	tyypillinen
vegetable	'vɛdʒtəb(ə)l	kasvis, kasvis-
vegetable casserole	'vɛdʒtəb(ə)l 'kæsərəul	kasviskiusaus, kasvislaatikko
vegetarian alternative	vɛdʒɪ'tɛːrɪən ɔːl'təːnətɪv	kasvis-vaihtoehto
visible	'vɪzɪb(ə)l	näkyvä, näkyvillä
wilting	wɪltɪŋ	nahistunut
zucchini (AmE)	zu'kiːni	kesäkurpitsa

4
Dinner

Tässä luvussa opit

- **ruokalistan rakentamista ja kääntämistä**
- **pöytävarausten vastaanottamista**
- **pöytiintarjoilua**
- **kertomaan, miten ruoka on valmistettu**

WARM UP!

How is an à la carte menu organised?
Complete the menu with the words in the box.

Miten à la carte -menu laaditaan?
Täydennä menun osiot laatikossa olevilla sanoilla.

desserts	side dishes	starters
main courses	vegetarian dishes	

À la carte

_____

Avocado with Parma ham
Prawn cocktail
Caesar salad

_____

Roast chicken
Poached salmon with lemon-flavoured potatoes
Veal cutlets with grilled tomatoes

_____

Lentil soup
Broccoli and cheese patties
Spicy potato curry

_____

Roasted carrots
Rice
Lemony couscous
Boiled potatoes
Chips

_____

Strawberry pannacotta
Homemade ice cream
Coconut cream pie

4A Business Dining

Booking a private dining room

Task 4.1 **Listen to the dialogue and answer the questions in Finnish.**
Kuuntele ja vastaa kysymyksiin suomeksi.

1. Kuka vastaa puhelimeen?
2. Mikä on varauksen tehneen miehen nimi?
3. Kuinka monta henkeä seurueeseen kuuluu?
4. Mihin aikaan seurue saapuu ravintolaan?
5. Minä päivänä seurue saapuu ravintolaan?

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

English alphabet

A /'eɪ/
B /'biː/
C /'siː/
D/'diː/
E /'iː/
F /'ɛf/
G /'dʒiː/
H /'eɪtʃ/
I /'aɪ/
J /'dʒeɪ/
K /'keɪ/
L /'ɛl/
M /'ɛm/
N /'ɛn/
O /'əʊ/
P /'piː/
Q /'kjuː/
R /'ɑː/ /'ɑːr/
S /'ɛs/
T /'tiː/
U /'juː/
V /'viː/
W /'dʌbəl.juː/
X /'ɛks/
Y /'waɪ/
Z /'zɛd/
Å /'eɪ/ with a ring
Ä /'eɪ/ with two dots
Ö /'əʊ/ with two dots

	iso kirjain	capital letter
	pieni kirjain	lower case letter
.	piste	full stop/period
,	pilkku	comma
-	yhdysviiva	hyphen
–	ajatusviiva	dash
:	kaksoispiste	colon
;	puolipiste	semicolon
!	huutomerkki	exclamation mark
?	kysymysmerkki	question mark
_	alaviiva	underline
	välilyönti	space
&	et-merkki	ampersand
“	lainausmerkki	double quotation mark
( )	kaarisulkeet	parenthesis
[ ]	hakasulkeet	square brackets
*	asteriski	asterisk, star
#	ristikkomerkki	hash sign (hash tag)

Task 4.2 **Spell your first name and last name to your partner.**

Tavaa etu- ja sukunimesi parillesi.

Task 4.3 **In pairs, spell the following last names.**

Tavaa seuraavat sukunimet vuorotellen parisi kanssa.

1 Smith
2 Hämäläinen
3 Törrönen
4 Yang
5 Åkesson
6 Virtanen-Jones
7 Smirnov
8 Chevalier
9 Ruokokoski

GRAMMAR

PÄIVÄMÄÄRÄ

Päivämäärä voidaan ilmaista kahdella tavalla.

1st of January	(the first of January)
January 1st	(January the first)

Huomaa lihavoitujen sanojen kirjoitusasu!

1st	the **first**	11th	the eleventh
2nd	the **second**	12th	the **twelfth**
3rd	the **third**	13th	the thirteenth
4th	the fourth	14th	the fourteenth
5th	the **fifth**	15th	the fifteenth
6th	the sixth	16th	the sixteenth
7th	the seventh	17th	the seventeenth
8th	the eighth	18th	the eighteenth
9th	the **ninth**	19th	the nineteenth
10th	the tenth	20th	the **twentieth**
		21st	the **twenty-first**

Task 4.4 **How do you say the date *'keskiviikkona 6. syyskuuta'* in English?**

Miten päivämäärä *keskiviikkona 6. syyskuuta* ilmaistaan englanniksi?

Task 4.5 **Tell your partner when the following feasts are celebrated this year.**

Kerro parillesi mallin mukaan, milloin seuraavia juhlapäiviä vietetään tänä vuonna Suomessa.

When do you celebrate Christmas in Finland?

We celebrate Christmas on 24th December (on **the** twenty-fourth **of** December)

1 New Year's Day (*uudenvuoden päivä*)
2 Epiphany (*loppiainen*)
3 Valentine's Day (*ystävänpäivä*)
4 Shrove Tuesday (*laskiaistiistai*)
5 Easter (*pääsiäinen*)
6 May Day/First of May (*vappu*)
7 Midsummer (*juhannus*)
8 Halloween
9 Independence Day (*itsenäisyyspäivä*)
10 Christmas Eve (*jouluaatto*)
11 Boxing Day (*tapaninpäivä*)

January
February
March
April
May
June
July
August
September
October
November
December

In the private dining room

Task 4.6 **Listen and read the dialogues with your partner.**
Kuuntele ja lue vuoropuhelut parisi kanssa.

1 Mr Krossman is having a business meeting in the private dining room.

Waitress: Good afternoon!
Mr Krossman: Good afternoon! I'll have the beef steak and a glass of red wine. Could you recommend something?
Waitress: Yes. We have an excellent, full-bodied Shiraz wine.
Mr Krossman: Well, I don't like strong tannins…
Waitress: In that case, I'd recommend the Ara Pathway Pinot Noir. It is a pleasant, medium-bodied red wine from New Zealand.
Mr Krossman: Okay. I'll have 16 centilitres of it.
Mrs Brown: And I'll have the prawn cocktail and a glass of white wine. Is there something you could recommend?
Waitress: I'd recommend the Green Leaf Riesling. It's a dry white wine which goes well with seafood.
Mrs Brown: Okay. I'll have 12 centilitres of it.
Mr Singh: The mutton fillet for me, please, and a bottle of beer.
Waitress: Dark or pale ale?
Mr Singh: Dark, please.
Waitress: I'd recommend the Staropramen, which is a pleasant dark lager beer.
Mr Singh: I´ll have the beer with the mutton fillet.
Mr Korhonen: And the chargrilled whitefish for me, please.
Waitress: Would you like something to drink with your dish?
Mr Korhonen: Just water. Could we have a jug of ice water, please?
Waitress: Of course. What about an aperitif to start with?
Mr Korhonen: Dennis! That's a good idea! Why don't we all have a glass of champagne to start with?
Mr Krossman: Yes. A glass of champagne for everyone, please.
Waitress: Very well, Sir. I'll be right back with your order.

30 The waitress comes back to clear the tables.

Waitress: Would you like something for dessert?
Mr Krossman: I'd like coffee with cognac.
Mrs Brown: And I'd like coffee with cream liqueur.

Task 4.7 **In the dialogue, please find the following words:**
Etsi vuoropuhelusta seuraavat ilmaukset:

1. täyteläinen punaviini _____
2. lasi valkoviiniä _____
3. kuiva valkoviini _____
4. keskitäyteläinen punaviini _____
5. vaalea olut _____
6. lammasfilee _____
7. hiillostettu siika _____
8. samppanja _____
9. kannullinen jäävettä _____
10. kermalikööri _____

Glasses

Task 4.8 **Can you recognize the glasses?**

Tunnistatko lasit? Nimeä lasit englanniksi ja suomeksi.
Apua löydät laatikon vihjesanoista.

liqueur glass
tumbler
white wine glass
red wine glass
highball glass
cognac glass
champagne glass
beer glass

Alcoholic beverages

Task 4.9 **What are the following beverages in Finnish?**

Mitä seuraavat juomat ovat suomeksi?

1. Champagne _____
2. Liqueur _____
3. Cognac _____
4. Brandy _____
5. Red wine _____
6. White wine _____
7. Cider _____
8. Sparkling wine _____
9. Low-alcohol beer _____
10. Medium-strength beer _____
11. Strong beer _____
12. Bottled beer _____
13. Beer on tap or draught beer _____
14. Port wine _____
15. Sherry _____
16. Spirits/liquor _____

GOOD TO KNOW

Samppanjan ja kuohuviinin ero on niiden alkuperässä. Samppanja on kotoisin ranskalaiselta Champagnen alueelta. Vain Champagnen alueelta peräisin olevia kuohuvia viinejä voidaan kutsua samppanjaksi, kaikki muut kuohuvat viinit ovat kuohuviinejä.

Konjakki on brandyn alalaji, muta vain Ranskassa Cognacin alueella valmistettua brandya saa kutsua konjakiksi.

Task 4.10 **Do you know these wine-related words in English?**

Etsi laatikosta alla olevien sanojen englanninkielinen vastine.

by the bottle	dry	grape variety	mild
full-bodied	alcohol content		semi-sweet
pleasant	by the glass	semi-dry	vintage
wine list	sweet	tasty	medium-bodied

1. kuiva _____
2. puolikuiva _____
3. täyteläinen _____
4. keskitäyteläinen _____
5. makea _____
6. puolimakea _____
7. miellyttävä _____
8. mieto _____
9. vuosikerta _____
10. viinilista _____
11. rypälelajike _____
12. maukas _____
13. alkoholipitoisuus _____
14. laseittain _____
15. pulloittain _____

Task 4.11 **Answer the questions in Finnish.**

Vastaa kysymyksiin suomeksi.

MOJITO

Equipment

- A muddler
- A bar spoon
- A long glass

Ingredients

- 2 parts white rum
- ½ fresh lime
- 12 fresh mint leaves
- 2 heaped bar spoons of caster sugar
- Dash of soda water
- Cubed ice
- Crushed ice

To Garnish:
Sprig of fresh mint

How to mix

Put the four lime wedges into a glass, then add the sugar and muddle (squish everything together) to release the lime juice.

Put the mint leaves on one hand and clap. This bruises the leaves and releases the aroma. Rub the mint leaves around the rim of the glass and drop them in. Use a muddler or a bar spoon to gently push the mint down into the lime juice

Half fill the glass with crushed ice and pour in the rum. Stir until the sugar dissolves.

Top with crushed ice, a splash of soda water and garnish it with a sprig of mint

1. Kuinka paljon juomaan tulee sokeria ja soodavettä?

_____

2. Mitä limelohkoille tehdään?

_____

3. Miksi mintun lehtiä taputellaan?

_____

4. Kuinka kauan juomaa pitää hämmentää?

_____

5. Miten juoma viimeistellään?

_____

GRAMMAR

FUTUURI

Kuinka kappaleessa *In the private dining room* ilmaistiin seuraava lause?

Otan häränpihviä. _____

Futuuria käytetään kertomaan mitä tulevaisuudessa tapahtuu.

Futuuri: will + verbin perusmuoto

I will have a glass of white wine.	→ I'll have a glass of white wine.
This will be easy.	→ This'll be easy.
This will not be easy.	→ This won't be easy.

Kun kerrotaan aikomuksesta, käytetään **be-verbiä + going to**:

I am going to (do something).

I am going to have a glass of wine.
This is going to be easy.
This is not (isn't) going to be easy.

What **are** you **going to** do tomorrow?
I **am going to** buy some books tomorrow.

YLEISPREESENS

Yleispreesensillä kerrotaan, mitä tapahtuu yleensä tai toistuvasti. Sitä käytetään myös puhuttaessa aikatauluista.

School **starts** at 8 o'clock.	Koulu alkaa kello 8.00.
The restaurant **closes** at 1 a.m.	Ravintola menee kiinni kello 1.00 yöllä.

Task 4.12 **Fill in the future or present tense forms.**

Täytä aukkokohdat joko futuurilla tai yleispreesensillä.

1 The train _____ (*lähtee*) at 7.30.
2 What _____ (*teet*) next Monday?
3 There's a hockey match tomorrow, but _____ (*en mene*).
4 _____ (*Aion katsoa*) TV this evening.
5 _____ (*Matkustan*) to Spain next summer.

VOCABULARY

Business Dining

alcohol content	ˈælkəhɒl ˈkɒntent	alkoholi-pitoisuus
ale	eɪl	ale-olut
aperitif	əperɪˈtiːf	aperitiivi
beef steak	biːf steɪk	häränpihvi, naudanlihapihvi
beer on tap	bɪə on tæp	hanaolut
beforehand	bɪˈfɔːhænd	etukäteen
book	buk	varata
bottled beer	ˈbɒtļd bɪə	pullo-olut
brandy	ˈbrændi	brandy
by the bottle	baɪ ðə ˈbɒtļ	pulloittain
by the glass	baɪ ðə glɑːs	laseittain
champagne	ʃæmˈpeɪn	samppanja
chargrilled	ˈtʃɑːgrɪld	hiillostettu
cider	ˈsaɪdə	siideri
cognac	ˈkɒnjæk	konjakki
dark	dɑːk	tumma
dessert	dɪˈzɜːt	jälkiruoka
dinner	ˈdɪnə	päivällinen, illallinen
draught beer	drɑːft bɪə	hanaolut
dry	draɪ	kuiva
excellent	ˈɛks(ə)l(ə)nt	erinomainen
fillet	ˈfɪlɪt	filee, seläke
first name	ˈfɜːst neɪm	etunimi
flip chart	flɪp tʃɑːt	fläppitaulu
full-bodied	fulˈbɒdid	täyteläinen
function	ˈfʌŋ(k)ʃ(ə)n	tilaisuus
go well with	gou wel wɪð	sopia yhteen jonkin kanssa
grape variety	greɪp vəˈraɪəti	rypälelajike
head waiter	hed ˈweɪtə	hovimestari
highball glass	ˈhaɪbɔːl glɑːs	highball-lasi; korkea grogilasi
ice water	aɪs ˈwɔːtə	jäävesi
jug	dʒʌg	kannu
lager	ˈlɑːgə	lager-olut
last name	lɑːst neɪm	sukunimi
liqueur	lɪˈkjuə	likööri
liquor	lɪkər	viina
low-alcohol beer	ləuˈælkəhɒl bɪə	ykkösolut
medium-bodied	ˈmiːdɪəm ˈbɒdid-	keski-täyteläinen
medium-strength beer	ˈmiːdɪəm streŋθ bɪə	keskiolut
mild	mʌɪld	mieto
mutton	ˈmʌt(ə)n	lampaanliha
pale	peɪl	vaalea
pleasant	ˈplɛz(ə)nt	miellyttävä
port wine	pɔːt wʌɪn	portviini
prawn	prɔːn	iso katkarapu
price	prʌɪs	hinta
private dining room	ˈprʌɪvət daɪnɪŋ ruːm/rum	kabinetti
seafood	ˈsiːfuːd	meren antimet, äyriäiset
semi-sweet	ˈsɛmiˈswiːt	puolimakea
served	səːvt	tarjotaan; tarjottu
sherry	ˈʃɛri	sherry
sparkling wine	ˈspɑːk(ə)lɪŋ wʌɪn	kuohuviini
speaking	ˈspiːkɪŋ	puhelimessa
spell	spel	tavata
strong beer	strɒŋ bɪə	nelosolut
sweet	swiːt	makea
tannins	ˈtænɪns	tanniinit
tasty	ˈteɪsti	maukas
tumbler	ˈtʌmblə	vesilasi
video projector	ˈvɪdiəu prəˈdʒektə	videoheitin
vintage	ˈvɪntɪdʒ	vuosikerta
whitefish	ˈwʌɪtfɪʃ	siika
wine list	wʌɪn lɪst	viinilista

4B At the Happy Herring

Task 4.13 **Write down what Mrs Brown and her husband order.**

Kirjoita ylös, mitä rouva Brown ja hänen miehensä tilaavat.
Kirjoita ylös ruoka, juoma, summa ja maksuväline.

	Dishes	Beverages	Price and payment method
Mrs Brown			
Mr Brown			

Headwaiter: Good evening, madam.
Mrs Brown: Good evening.
Headwaiter: Welcome to our restaurant. Have you booked a table?
Mrs Brown: Yes, I´ve made a table reservation for two.
Headwaiter: What was the name, madam?
Mrs Brown: BROWN, that's B-R-O-W-N.
Headwaiter: Come this way, please.
Mrs Brown: Thank you.
Headwaiter: Your table is here by the window. Is it OK with you?
Mrs Brown: Sure. Thank you very much.
Headwaiter: The waitress will come in just a moment to take your order.
Mrs Brown: Thank you.

Waitress: Good evening!
Mrs Brown: Good evening. You have got an interesting restaurant name "The Happy Herring."
Waitress: Oh yes, we specialize in organic meat and seafood. Our speciality is Surf and Turf.
Mrs Brown: Oh I see. But I'd like to try something Finnish.
Waitress: Well, actually, our Surf and Turf has a Finnish twist. It has got Finnish game meat with lobster. But if you prefer Finnish fish, I'd recommend the smoked vendace or the lightly salted salmon and roe.
Mrs Brown: Interesting. What kind of fish is vendace? I've never heard of it.
Waitress: It is a kind of whitefish.
Mrs Brown: Oh, are they like small whitebaits?
Waitress: Yes, you could call them small whitefish or whitebaits.
Mrs Brown: Okay. Well, we'll have to think about it.
Waitress: Would you like an aperitif before you order?
Mrs Brown: I'd like a glass of white wine, please. Could you recommend something?
Waitress: Our house wine is Jacob's Creek. It's a very nice dry wine.
Mrs Brown: Does it go well with fish dishes?
Waitress: Yes. It's a very good choice with fish.
Mrs Brown: Okay. I'll have 12 centilitres of it. And a bottle of beer for my husband.
Waitress: What brand would you like? Would Lapin Kulta be okay?
Mrs Brown: Yes. That's fine.
Waitress: Thank you. I'll be right back with your order.
Mrs Brown: Thank you.

Waitress: Here are your drinks. Are you ready to order?
Mrs Brown: Yes. Hmm. I am not quite sure about the vendace but my husband would like to try it. Are there any other fish dishes you could recommend for me?

Waitress: Would you like pike perch ceviche or cold-smoked salmon perhaps? It is served with boiled asparagus and vinaigrette sauce.

Mrs Brown: Well, I think I'd rather like a soup or a salad for starters.

Waitress: The Baltic herring and prawn salad is very popular with customers.

Mrs Brown: Good. I'll have to try that. And the smoked vendace for my husband, please.

Waitress: An excellent choice. What would you like for the main course?

Mrs Brown: Is there something you could recommend for the main course?

Waitress: I'd recommend the salmon and crayfish pasta.

Mrs Brown: I'll have the pasta, please. And my husband would like a beef steak with wedge potatoes.

Waitress: What would you like for dessert? We have excellent sorbets and parfaits made from Finnish berries like cranberry or cloudberry.

Mrs Brown: Well, I first thought of having bread cheese in cinnamon cream. But on second thought, why not try Finnish berries? What kind of berry is a cloudberry?

Waitress: It is an orange berry which is very rich in vitamin C.

Mrs Brown: Sounds delicious and healthy. I'll have the cloudberry parfait, please. What's the blueberries baked in rye crust? My husband would like to try it.

Waitress: It's a traditional Finnish dish served with vanilla custard.

Mrs Brown: Okay. He'll have the blueberries in rye crust.

Waitress: What would you like to drink with the dessert?

Mrs Brown: I'll have a glass of sparkling wine and my husband would like a cup of coffee.

Waitress: I'll be right back with your order.

Mrs Brown: Thank you.

Waitress: How is everything?

Mrs Brown: The food was very delicious, thank you. Could we have the bill, please?

Waitress: Certainly. How would you like to pay?

Mrs Brown: Do you take credit cards?

Waitress: Yes. That'll be 56 euros 70 cents. Would you like it on the same bill or separately?

Mrs Brown: On the same bill, please.

Waitress: Here you are. Thank you and welcome again!

Task 4.14 **What fish and seafood do they mention in the text?**

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

5 _____

6 _____

7 _____

8 _____

9 _____

10 _____

Task 4.15 **Have a look at the Happy Herring menu. Work in pairs and translate into English as many dishes as you can. Check the rest in the vocabulary.**

Käännä parisi kanssa mahdollisimman monta ruokalajia englanniksi, tarkista loput sanastosta.

HAPPY HERRING

MENU

ALKURUOKIA

Graavilohta ja mätiä, ruisleipää

Jokirapukeitto ja paahtoleipää

Kuhaceviche

Silakka- jättikatkarapusalaatti

Kylmäsavulohta, keitettyä parsaa ja vinaigrette-kastiketta

Kalalautanen
savulohimoussea, kylmäsavulohta, savumuikkuja ja munakokkelia

PÄÄRUOKIA

Surf and Turf, suomalaista riistaa ja hummeria, perunasalaattia

Lohi-jokirapupasta

Grillattua siikaa, pinaattia, tilliperunaa

Häränpihviä, kermaista pippurikastiketta, lohkoperunoita

Poropurilainen
poron jauhelihapihvi, savujuustoa, marinoitua punasipulia, suolakurkkua ja perunasalaattia

JÄLKIRUOKIA

Mustikkakukkoa vaniljakastikkeen kera

Leipäjuustoa kanelikermassa

Suklaa-karpalokakkua

Lakkajäädykettä

Karpalosorbettia

Fish and Seafood

Task 4.16 **a) Rearrange the letters to make the names of different types of fish.**

Laita kalojen kirjaimet oikeaan järjestykseen.

1 RTOUT _____

2 AUNT _____

3 MONLAS _____

4 RINGHER _____

5 SFIHITEHW _____

6 MERAB _____

7 KEPI _____

8 DANCEVE _____

9 RECHP _____

10 BOWRTOUTNARI _____ →

1

2

3

4

5

6

7

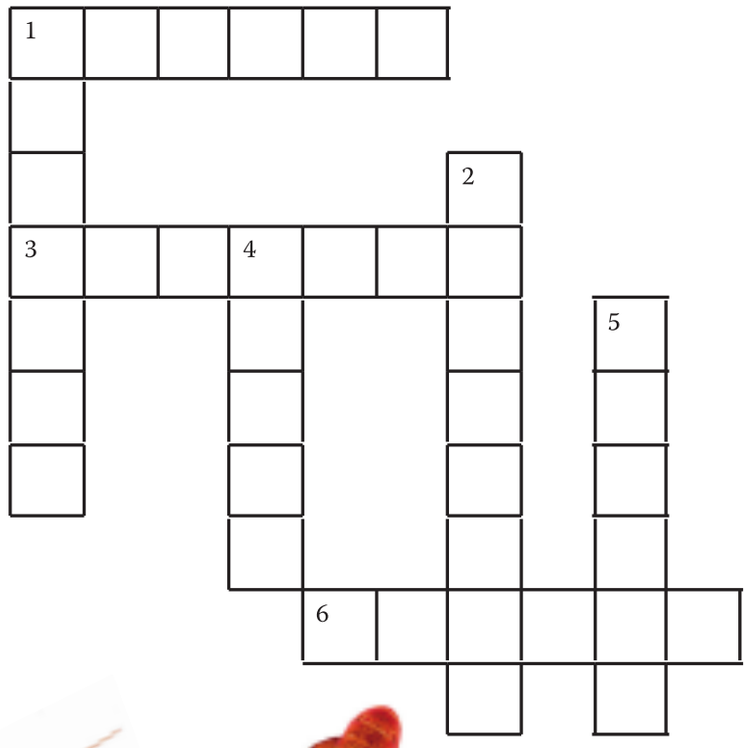
8

9

10

b) Fill in the crossword with the names of seafood.

SEAFOOD



Across

1.

3.

6.

Down

1.

2.

4.

5.

GOOD TO KNOW

Kuha on brittienglanniksi *pike perch* ja amerikanenglanniksi *zander*.
Siika on puolestaan *whitefish* ja amerikanenglanniksi *lavaret*.
Muikun näköisiä pikkukaloja kutsutaan englanniksi usein nimityksellä *small whitefish* tai *whitebait*. Whitebait voidaan suomentaa pikkusilliksi.

Recipes

Task 4.17

a) Translate the ingredients of the soup into Finnish.
Suomenna kalakeiton ainekset.

b) Underline the following verbs in the text.
Alleviivaa ohjeesta seuraavat verbit.

– hämmentää	– kuumentaa	– maustaa	– tarjota
– hauduttaa	– kuutioida	– pilkkoa	– yhdistää
– keittää	– kypsentää	– ripotella	
– kuoria	– lisätä		

CREAMY FINNISH FISH SOUP

- 1 litre fish stock
- 1 onion
- 4–6 potatoes
- 5 whole grains of allspice
- 500 g boned fillet of fish (perch, pike perch, salmon)
- 2 dl cream
- salt and freshly ground black pepper
- chopped dill and chives
- butter

1. Peel and dice the potatoes.
2. Peel and finely chop the onion.
3. Heat the fish stock and add the allspice, potatoes, and onion and let boil for about 10 minutes.
4. Cut the fish fillet into pieces and add to the soup. Cook with the lid on for 10 minutes.
5. Combine the flour and cream in a small cup and stir into the soup.
6. Simmer for another 5–10 minutes.
7. Season with salt and pepper.
8. Sprinkle with dill and chives.
9. Finish with a knob of butter.
10. Serve with rye bread.

GRAMMAR

TEHTY, VALMISTETTU ELI VERBIN ED-PÄÄTE

Ruokalistalla verbin perusmuoto, kuten ”to boil” saa ed-päätteen.

What is it served with?	*Minkä kanssa se tarjotaan?*
It is served with boiled asparagus.	*Se tarjotaan keitetyn parsan kera.*

ED-PÄÄTTEEN ÄÄNTÄMINEN

Ed-pääte äännetään [id] vain d:n tai t:n jälkeen.

grated	[greitid]	*raastettu*
salted	[sɔ:ltid]	*suolattu*

Kaikissa muissa tapauksissa ed-pääte mukautuu edeltävään äänteeseen ja äännetään joko [d] tai [t].

baked	[beikt]	*paistettu*

Task 4.18 **Listen to the pronunciation of -ed at the end of the following words.**

Kuuntele miten ed-pääte äännetään seuraavien sanojen lopussa.

It is **served** with **mashed** potatoes.
I’ll have the **grilled** salmon, please.
Pour some **melted** butter on top of the vegetables.

Task 4.19 **Put the words into the correct groups.**

Laita sanat oikeisiin ryhmiin sen mukaan, äännetäänkö niissä [id] vai [d] tai [t].

cooked	boiled	grated	baked	smoked	roasted
served	mashed	marinated	fried	mixed	poached

[id]	[d]	[t]

Menu Phrases

Task 4.20 **Match the pairs.**

Yhdistä nimikkeet.

	...is served with...
Apple pie	toast
Smoked vendace	vanilla custard
Beef steak	saffron sauce
Crayfish soup	wedge potatoes
Poached pike-perch	vanilla ice cream
Chocolate fondant	mashed potatoes

Task 4.21 **Fill in.**

Täytä verbin 2. muoto eli ed-muoto sekä raaka-aine:

1	_____ (pariloitua, grillattua)	grill
	_____ (kanaa)	
2	_____(haudutettua)	poach
	_____ (kuhaa)	
3	_____ (savustettuja)	smoke
	_____ (muikkuja)	
4	_____ (wokatut)	stir-fry
	_____ (kasvikset)	
5	_____ (loimutettua)	glow-fry
	_____ (lohta)	
6	_____ (höyrytettyjä)	steam
	_____ (kasviksia)	
7	_____ (uunissa paahdettuja)	(oven)-roast
	_____ (juureksia)	
8	_____ (liekitettyä)	flame/flambé
	_____ (ankanrintaa)	
9	_____ (uuniperuna) with	bake
	a _____ (sienitäyte)	
10	_____ (hiillostettua)	chargrill
	_____ (siikaa)	
11	_____ (käristettyä)	sauté
	_____ (poroa)	
12	_____ (paahdettua)	roast
	_____ (lammasta)	

Recipes

Task 4.22

a) Translate the ingredients of the Karelian Stew into Finnish.
Suomenna karjalanpaistin ainekset.

b) Underline the following in the text.
Alleviivaa ohjeesta seuraavat.

– kuoria	– karkeaksi pilkotut porkkanat ja lantut	– maustaa
– pilkkoa	– voideltu vuoka	– kypsentää
– lisätä		– tarjoilla

KARELIAN STEW

- 300 g beef shoulder
- 300 g pork shoulder
- 300 g lamb, mutton, or venison
- 2–3 onions
- 2–3 carrots
- 2–3 swedes
- 1 1/2 tsp salt
- 8 whole grains of allspice
- 2 bay leaves
- Water

1 Peel and chop the onions. Peel and coarsely chop the carrots and swedes. Cut the meat into cubes (4x4 cm).

2 Set the meat and coarsely chopped onions, carrots, and swedes in layers in a greased casserole dish or a cooking pot, seasoning each layer with salt and allspice. Add enough water to almost cover the meat.

3 Cook without a cover at 175 °C for 2.5–3 hours. Add water if needed. Cover the pot towards the end of the cooking time.

4 Serve with mashed potatoes, lingonberry jam, or pickled cucumbers.

Meat

Task 4.23 **Match the meat terms with the correct translation.**

Yhdistä englanninkieliset nimikkeet oikeisiin suomennoksiin.

1	beef	_____	A lampaanliha
2	pork	_____	B kalkkuna
3	mutton	_____	C riekko
4	lamb	_____	D härkä/nauta
5	chicken	_____	E sianliha
6	turkey	_____	F teeri
7	reindeer	_____	G kateenkorva
8	venison	_____	H poro
9	ostrich	_____	I karitsa
10	willow grouse	_____	J munuainen
11	wild boar	_____	K kana
12	pheasant	_____	L hirvenliha
13	black grouse	_____	M vasikka
14	sweetbread	_____	N ankka
15	kidney	_____	O peura
16	veal	_____	P strutsi
17	deer	_____	Q fasaani
18	duck	_____	R villisika

Menu

Task 4.24 **Translate into English.**

Käännä englanniksi. Etsi tietoa internetistä tai sanakirjasta.

ALKUPALAT

Purjo-perunasosekeitto

Briejuustoa, lämminsavulohta, viikunoita

Porocarpaccio ja piparjuurimajoneesia

PÄÄRUOAT

Punajuuripihvi vihannespedillä

Hiillostettua siikaa, Duchesse-perunoita

Pariloitua ahventa, sahramikastiketta

Lampaanpaisti, minttukastike

Ylikypsää possunniskaa

Paahdettua ankanrintaa

JÄLKIRUOAT

Juustolautanen, tuoreita hedelmiä

Suklaafondant ja marjoja

Task 4.25 **Find 18 meat-related words in the puzzle and write them down.**

Etsi 18 lihasanaa sanasokkelosta ja kirjoita ne suomenkielisten sanojen viereen. Sanat voivat olla pysty- tai vaakasuorassa tai vinottain.

MEAT

S	F	I	L	L	E	T	H	Q	F	T	I	F	K	N
H	A	M	B	U	R	G	E	R	U	K	E	C	R	S
N	G	N	L	S	A	U	S	A	G	E	U	E	D	I
I	F	P	U	B	O	U	W	T	B	D	T	M	W	F
K	G	T	O	Z	N	O	D	D	N	R	P	Q	N	G
I	N	J	T	U	Z	U	E	O	U	V	N	W	S	X
D	G	T	F	X	L	C	T	F	N	O	Y	U	T	X
N	A	U	E	A	N	T	K	U	S	U	C	S	E	J
E	M	R	K	I	U	N	R	I	B	K	H	X	A	E
Y	E	K	M	M	A	Z	N	Y	J	A	I	Z	K	K
A	A	E	S	R	V	E	A	L	S	S	C	P	J	N
C	M	Y	F	W	V	A	J	A	N	E	K	O	J	M
H	D	X	L	I	V	E	R	M	W	X	E	R	N	M
W	B	E	E	F	G	F	R	B	S	Y	N	K	U	S
L	F	S	H	A	M	E	A	T	B	A	L	L	S	S

jauhelihapihvi _____ karitsa _____

hirven liha _____ maksa _____

pekoni _____ nakki _____

lampaanliha _____ sianliha _____

naudanliha _____ makkara _____

munuainen _____ riista _____

siipikarja _____ pihvi _____

lihapullat _____ filee _____

vasikanliha _____ kalkkuna _____

VOCABULARY

At the Happy Herring

add	æd	lisätä
allspice	'ɔːlspaɪs	maustepippuri
asparagus	ə'spærəgəs	parsa, tankoparsa
bake	beɪk	paistaa uunissa, leipoa
Baltic herring	'bɔːltɪk 'herɪŋ	silakka
bay leaf	beɪ liːf	laakerinlehti
bed of vegetables	bed əv 'vedʒtəbḷs	vihannespeti
beef steak	biːf steɪk	häränpihvi, naudanlihapihvi
beetroot patty	'biːtruːt 'pæti	punajuuripihvi
before	bɪ'fɔː	aiemmin, ennen, ennen kuin
black grouse	blæk graus	teeri
blueberry	'bluːbəri/ 'bluːberi	mustikka
blueberries baked in rye crust	'bluːb(ə)ris/ 'bluːberis beɪkt in raɪ krʌst	mustikkakukko
boiled	bɔɪld	keitetty
boned	bəund	ruodoton
brand	brænd	laatu, tuote-merkki
braise	breɪz	hauduttaa (ruskistaa ja sitten hauduttaa)
bread cheese	bred tʃiːz	leipäjuusto
bream	briːm	lahna
breast	brest	rinta
broil	brɔɪl	grillata, pariloida
burbot	'bəːbət	made
casserole	'kæsərəul	vuoka, laatikko-ruoka
certainly	'səːt(ə)nli	varmasti, totta kai
ceviche	sɛ'viːtʃeɪ	limellä raaka-kypsytettyä kalaa
chargrill	'tʃɑːgrɪl	hiillostaa
chives	tʃʌɪvz	ruohosipuli
choice	tʃɔɪs	valinta
chopped	tʃɒpt	pilkottu
cinnamon	'sɪnəmən	kaneli
cloudberry	'klaudberi	lakka
coarsely chop	kɔːsli tʃɒp	pilkkoa karkeaksi
cold-smoked	kəuld'sməukt	kylmäsavustettu
combine	kəm'baɪn	yhdistää
cook	kuk	kypsentää, keittää
cover	'kʌvə	peittää
cranberry	'kr ænb(ə)ri	karpalo
crayfish	'kreɪfɪʃ	jokirapu
cream	kriːm	kerma; muhentaa kermaan
creamy	'kriːmi	kermainen
cut into pieces	kʌt 'ɪntu piːsiz	leikata paloiksi
deep-fry	diːp'fraɪ	friteerata
deer	dɪə	peura
dice	daɪs	kuutioida pieneksi
dill	dɪl	tilli
duck	dʌk	ankka
fig	fɪg	viikuna
fillet	'fɪlɪt	filee, seläke; fileoida, fileerata
finely chop	'faɪnli tʃɒp	hienontaa
finish	'fɪnɪʃ	viimeistely, viimeistellä
flame, flambé	fleɪm, 'flɒmbeɪ	liekittää

flour	flauə	jauhot
freshly ground	'freʃli graund	vasta jauhettu
fried	fraɪd	paistettu
fry	fraɪ	paistaa
game	geɪm	riista
glow-fry	gləu'fraɪ	loimuttaa
go well with	gəu wel wɪð	sopia hyvin jonkin kanssa
grain	greɪn	jyvä, rae, vilja
grate	greɪt	raastaa
grease	griːs	voidella
grilled	grɪld	grillattu, pariloitu
hamburger (AmE)	hæmbɜːgə	jauhelihapihvi
headwaiter	hed'weɪtə	hovimestari
heat	hiːt	kuumentaa
herring	'herɪŋ	silli
horseradish	'hɔːsrædɪʃ	piparjuuri
Karelian stew	kəriːliən stjuː	karjalanpaisti
kidney	'kɪdni	munuainen
knob	nɒb	nokare
lamb	læm	karitsa, karitsanliha
layer	'leɪə	kerros
lightly salted salmon	'laɪtli 'sɒltɪd 'sæmən	graavilohi
lingonberry	'lɪŋg(ə)nb(ə)ri	puolukka
lobster	'lɒbstə	hummeri
main course	meɪn kɔːs	pääruoka
marinated	'marɪneɪtid	marinoitu
mash	mash	soseuttaa, muussata
minced meat patty	mɪnst miːt 'pæti	jauhelihapihvi
mint	mɪnt	minttu
mussel	'mʌs(ə)l	simpukka
mutton	'mʌt(ə)n	lammas, lampaanliha
neck	nek	niska
organic	ɔː'gænɪk	luomu-
on the same bill	ɒn ðə seɪm bɪl	samalle laskulle
ostrich	'ɒstrɪtʃ	strutsi
oyster	'ɔɪstə	osteri
parfait	'pɑːfeɪ	jäädyke
payment method	'peɪm(ə)nt 'mɛθəd	maksutapa
peel	piːl	kuoria
pepper	'pepə	pippuri
perch	pɜːtʃ	ahven
pheasant	'fɛz(ə)nt	fasaani
pickle, pickled cucumber	'pɪk(ə)l, 'pɪk(ə)ld 'kjuːkʌmbə	suolakurkku
pike	paɪk	hauki
pike perch	'pʌɪk pəːtʃ	kuha
platter	'plætə	lautanen, lautasannos, tarjoiluvati, tarjoilulautanen
poach	pəutʃ	hauduttaa (kalasta; nesteessä)
pot	pɒt	pata, kattila, pannu
prawn	prɔːn	jättikatkarapu
prefer	prɪ'fɜː	pitää enemmän jostakin
purée	'pjuəreɪ	soseuttaa
rainbow trout	'reɪnbəu traut	kirjolohi
recipe	'resɪpi	resepti
red onion	red 'ʌnjən	punasipuli
roast	rəust	paahtaa, paisti
roe	rəu	mäti

rutabaga (AmE)	ruːtəˈbeɪgə	lanttu
rye bread	raɪ bred	ruisleipä
saffron	ˈsæfrən	sahrami
salted	ˈsɒltɪd	suolattu
sauté	ˈsəuteɪ	käristää
scallop	ˈskɒləp	kampasimpukka
scrambled eggs	ˈskræmbļd egs	munakokkeli
seafood	ˈsiːfuːd	meren antimet, äyriäiset
season	ˈsiːz(ə)n	maustaa
separately	ˈsɛp(ə)rətli	erikseen
serve	səːv	tarjoilla
shoulder	ˈʃəuldə	lapa, olka
simmer	ˈsɪmə	hauduttaa, antaa kiehua hiljalleen
shrimp	ʃrɪmp	katkarapu
slow-cooked	sləuˈkukt	ylikypsä, pitkään haudutettu
smoked	sməukt	savustettu
sorbet	ˈsɔːbeɪ	sorbetti
speciality	spɛʃɪˈællɪti	erikoisuus
spinach	ˈspɪnɪdʒ	pinaatti
sprinkle	sprinkle	ripotella
squid	skwid	mustekala
steam	stiːm	höyryttää
stew	stjuː	hauduttaa, muhentaa
stir	stəː	hämmentää
stir-fry	ˈstɜːfraɪ	wokata
stock	stɒk	liemi
surf and turf	sɜːf ən tɜːf	amerikkalainen ruokalaji, joka sisältää lihaa ja mereneläviä
swede	swiːd	lanttu
sweetbread	ˈswiːtbred	kateenkorva
table reservation	teɪbļ rɛzəˈveɪʃ(ə)n	pöytävaraus
toast	təust	paahtoleipä, paahtaa
turkey	ˈtəːki	kalkkuna
vanilla custard	vəˈnɪlə ˈkʌstəd	vaniljakastike
veal	viːl	vasikka
vendace	ˈvɛndɪs	muikku
venison	ˈvɛnɪs(ə)n	hirven- tai peuranliha
wedge potatoes	wɛdʒ pəˈteɪtəuz	lohkoperunat
whitebait	ˈwʌɪtbeɪt	pikkusilli
whitefish	ˈwʌɪtfɪʃ	siika
whole	həul	kokonainen
wild boar	wʌɪld bɔː	villisika
willow grouse	ˈwɪləu graus	riekko

5
Food from Finland

Tässä luvussa opit

- **kertomaan suomalaisista ruoista**
- **ruokalistan suunnittelua**
- **Juhla- ja teemamenuiden esittelyä**

WARM UP!

Forbes Travel Guide listed the very best food gifts from Finland.

Here is their list:

berry jams
(especially lingonberry and cloudberry)
in cute jars

rye bread (dried, crisp or fresh)

Finnish squeaky cheese

reindeer meat

salty liquorice

Finnish vodka

What are these in Finnish? Would you like to add something?

Mitä nämä ovat suomeksi? Haluaisitko lisätä jotain?

5 Restaurant Finnlicious

1 The chef of a newly-opened Finnish restaurant is being interviewed for an international television programme.

I: Congratulations Mr Mäki. You have just opened a new restaurant in the heart of Helsinki. What are your feelings at the moment?

M: Well, I'm really excited and happy. My long-time dream has come true, and I'm sure that we have something totally different to offer our customers.

I: Let's take a look at your menu. Can you tell me about it?

M: Sure. As you can see we have used typical Finnish ingredients: wild berries, forest mushrooms, game, fish, etc. We tend to use only locally produced, organic, and fresh ingredients. Beef, pork, lamb, and chicken come from nearby farms; we pick the berries and mushrooms ourselves; and game, fish, and vegetables are seasonal, of course. We have decided to keep the menu very short and change it twice a month. The choice of main courses and desserts may seem quite limited, but our speciality is the plentiful starter buffet. There are many authentic Finnish delicacies with a modern twist. For example, you can try salt-cured salmon wrapped in lasagne sheets, Emmental cheese and potato terrine, or reindeer and swede roulade.

I: I understand that you are very strict about your suppliers, and I suppose that the well-being of animals is also important to you, am I right?

M: Yes, you are. Happy, stress-free animals produce tasty meat and just think about the pure taste of free-range eggs.

I: That's true. Mr Mäki, now that we are standing in front of the incredibly delicious looking buffet, can you tell me which are your favourite dishes?

M: I absolutely recommend our Karelian pasties baked with 100 percent rye flour. On top you can spread a mixture of chopped boiled eggs, mozzarella, and chives. Or, for heavier taste, there are chilli-pickled Baltic herring rolls, for example.

I: You are right. Your buffet is really plentiful. I noticed that you have included all the Finnish classic starters, and on this week's menu there are some of the "must taste" flavours for tourists.

M: Yes, indeed. We have decided to have fresh fish, game, berries, and mushrooms on the menu all year round. People seem to love reindeer, elk, hare, salmon, pike perch, blueberries, lingonberries, cloudberries, and even sea buckthorn berries.

I: What are sea buckthorn berries?

M: They are bright orange berries with a somewhat tart or sharp but interesting taste. And they are very rich in vitamin C.

I: Perhaps I should taste your pancakes with this berry jam. Thank you for this interview Mr Mäki. I wish you success with your new restaurant.

M: Thank you. And now it's time to eat! Please help yourself to the delicacies of the starter buffet. I'll bring you a glass of sparkling wine made of spruce shoots.

Task 5.1 **Find the following words in the dialogue.**

Etsi vuoropuhelusta seuraavat sanat.

ainekset _____
metsäsienet _____
riista _____
lähiruoka _____
luomu _____
kauden… _____
runsas _____
aito/alkuperäinen _____
herkku _____
graavattu _____
tavarantoimittaja _____
hyvinvointi _____
vapaan kanan munat _____
ruisjauhot _____
seos _____
kirpeä _____
maku x 2 _____
runsaasti c-vitamiinia _____

Task 5.2 **Underline all the tenses in the dialogue.**

Alleviivaa dialogista kaikki verbien aikamuodot.

GRAMMAR

ENGLANNIN VERBIEN PERUSAIKAMUODOT

Preesens	I		work	in the kitchen.
Kestopreesens	You	are	peeling	potatoes at the moment.
Imperfekti	We		booked	a table in a fancy restaurant last week.
Kestoimperfekti	They	were	sharpening	their chef's knives at seven yesterday morning.
Perfekti	We	have	laid	all the tables.
Perfektin kestomuoto	He	has been	cooking	the stock for two hours.
Pluskvamperfektin kestomuoto	She	had been	peeling	the potatoes for an hour when the chef said that he needed unpeeled potatoes.
Futuuri	Mary	will	prepare	the whole meal.

KESTOPREESENS

Kertoo mitä tapahtuu parhaillaan ja ilmaisee toiminnan keskeneräisyyttä.

What are you doing now? – I'm eating a sandwich.
vrt. *I ate a sandwich for lunch.*

Kestopreesensissä on aina apuverbinä olla-verbi *to be* ja pääverbistä -ing-muoto. Apuverbi taipuu edellä olevan persoonapronominin mukaan.

I am baking a cake at the moment.
He is chopping carrots for the soup.
What are you cooking? It smells delicious.

Task 5.3 **Work in pairs.Translate the menu into Finnish.**

Suomenna menu parisi kanssa.

Menu

FINNLICIOUS STARTER BUFFET

Our generous selection of traditional Finnish "sapas" appetizers

MAIN COURSES

Salmon-stuffed perch fillets with roe sauce

Fried vendace on a spinach bed

Pike perch marinated in soured milk

48 hours braised shank of lamb with roasted beetroot and parsnip

Reindeer with rosemary and chanterelles

Willow grouse with cranberry sauce

Creamed ceps with barley risotto

Baked potato with forest mushroom filling

Rye-crusted creamy vegetable casserole

DESSERTS

Cloudberry parfait

Crème brûlée spiced with salty liquorice

Thin pancakes with sea buckthorn berry jam and whipped cream

Task 5.4 **Which Finnish dish is described?**

Yhdistä kuvaus ja ruoka.

1. mixture of minced liver and rice or barley baked in the oven
2. baked casserole dish made with julienne-cut potatoes, onion, smoked ham, and cream
3. savoury, small pancakes made by mixing puréed spinach in pancake batter
4. minced beef and rice rolled in cabbage leaves, served with lingonberry jam
5. sausage with cheese and tomato purée or ketchup baked in the oven
6. clear soup made with vegetables, stock, and sausage dollops squeezed out from their casings
7. thick soup made of dried peas and ham or pork
8. small rye pasties stuffed with rice pudding and served with butter mixed with chopped boiled eggs
9. berry soup served warm or cold for dessert
10. slices of fat pork braised slowly in gravy
11. sweet dish made by vigorously whipping the cooked mixture of semolina, berry juice, and sugar
12. cubed pork, beef (and lamb), onions, and carrots braised in the oven
13. vendace and pork in a rye crust
14. dish made from strips of reindeer meat fried in a pan and served with mashed potatoes and crushed lingonberries
15. pudding made from rye flour and malt and served with cream

_____ hernekeitto
_____ kaalikääryleet
_____ kalakukko
_____ karjalanpaisti
_____ karjalanpiirakat ja munavoi
_____ kiisseli
_____ kinkkukiusaus
_____ maksalaatikko
_____ mämmi
_____ pinaattiletut
_____ poronkäristys
_____ sianlihakastike
_____ siskonmakkarakeitto
_____ uunimakkara
_____ vispipuuro

Task 5.5 **a) Find the following words in task 5.4.**
Etsi tehtävästä 5.4 seuraavat sanat:

1. haudutettu _____ _____
2. täytetty _____ _____
3. kuivattu _____ _____
4. kuutioitu _____ _____
5. sekoitettu _____ _____
6. paistettu uunissa _____ _____
7. savustettu _____ _____
8. tarjottu _____ _____
9. jauhettu _____ _____
10. kääritty _____ _____
11. ohuiksi suikaleiksi leikattu _____ _____
12. keitetty _____ _____

b) keksi sanojen perään jokin ruoka-aine, esim. served with rye bread

Task 5.6 **Describe the following dishes in English.**

Selitä omin sanoin seuraavat ruokalajit englantilaiselle ystävällesi.

BERRIES

blueberry/bilberry	mustikka
strawberry	mansikka
wild strawberry	metsämansikka
lingonberry	puolukka
cloudberry	lakka
cranberry	karpalo
raspberry	vadelma
gooseberry	karviainen
black currant	mustaherukka
red currant	punaherukka
arctic bramble	mesimarja
sea buckthorn berry	tyrnimarja
rowanberry	pihlajanmarja
juniper berry	katajanmarja
rosehip	ruusunmarja

MUSHROOMS

mushroom	sieni/herkkusieni
cep/porcino	tatti
chanterelle	kantarelli
milk cap	rousku
yellow foot mushroom	suppilovahvero
russula mushroom	hapero
forest mushroom	metsäsieni

Task 5.7 **Match the words to the numbers.**
Yhdistä sanat ja numerot.

Scandinavian Buffet

_____ meatballs
_____ cold cuts
_____ meat jelly/aspic
_____ pâté
_____ small sausages
_____ roast beef

_____ salt-cured fish
_____ Baltic herring in mustard sauce
_____ smoked fish
_____ pickled herring

_____ boiled potatoes
_____ tossed salad

_____ cucumber slices with dill
_____ Karelian pasties and egg and butter spread
_____ bread
_____ butter
_____ biscuits

_____ berry quark
_____ milk
_____ water
_____ homemade beer
_____ coffee
_____ tea

Task 5.8 **Write the names of the berries and mushrooms in English under the correct pictures.**

Kirjoita marjojen ja sienten nimet englanniksi oikeiden kuvien alle.

mansikka

mustikka

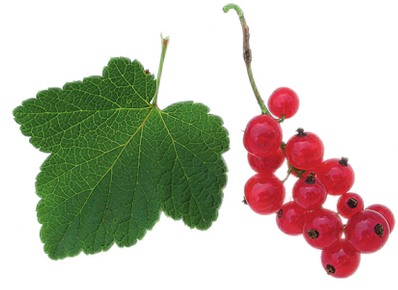
vadelma

puolukka

karpalo

karviainen

lakka



punaherukka

mustaherukka

tyrnimarja

pihlajanmarja

ruusunmarja

tatti

kantarelli

suppilovahvero

herkkusieni

blueberry	cep/porcino	chanterelle	raspberry
rowanberry	cranberry	mushroom	sea buckthorn berry
cloudberry	gooseberry	lingonberry	yellow foot mushroom
red currant	strawberry	rosehip	black currant

Task 5.9 **Plan a Finnish menu with your partner.**

Suunnittele parisi kanssa oma suomalainen menu.

Menu

Starters

_____

_____

_____

Main courses

_____

_____

_____

Desserts

_____

_____

_____

Beverages

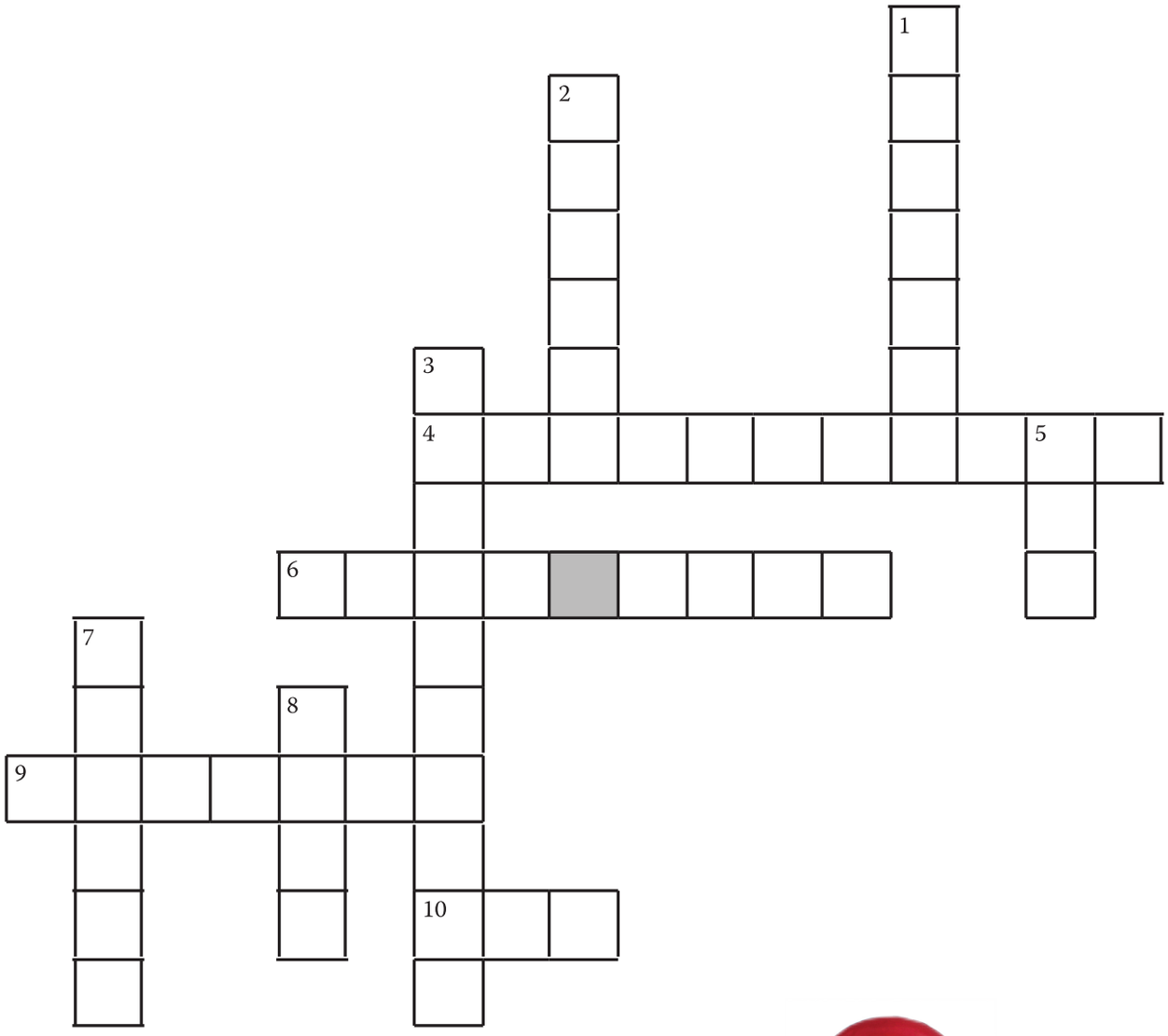
_____

_____

_____

Task 5.10 **Complete the crossword below.**

Täydennä ristikko vihjeiden avulla.



Across

4. _____ jam is served with sautéed reindeer.
6. A beverage served at lunch time in most staff canteens.
9. Small fish often served deep-fried at fairs.
10. Finns eat a lot of_____ bread.

Down

1. _____ rolls are served with lingonberry jam.
2. Oily fish with red flesh.
3. The most expensive Finnish berry.
5. Fish eggs.
7. Traditional Christmas casseroles are made of carrots, potatoes, and_____.
8. Hare and elk are____ animals.

Task 5.11 **Find the names of Finnish Christmas dishes in the text.**

Etsi tekstistä suomalaiset jouluruuat ja suomenna ne.

Finnish Christmas

People begin to look forward to Christmas in November. There are Christmas parties for staff in firms, and friends invite each other for a mug of hot mulled wine.

After hectic preparations, the time for a very traditional family celebration arrives. Christmas is candle light, decorated spruce trees, heavy eating, and time spent with the nearest and dearest.

For Finns, Christmas Eve is the most important day of Christmastime. In many families, rice pudding with soup from cooked, mixed dried fruit eaten at about noon is the beginning of a feast.

People sit down to Christmas dinner around five or six. A long time is spent at the table enjoying all kinds of Christmas delicacies. There is an assortment of many kinds of fish dishes: raw-salted salmon and whitefish; roe; herring and Baltic herring prepared in many ways; and rosolli, a herring salad with beetroot, apple, onion, hard-boiled eggs, and gherkins served with boiled potatoes. Christmas ham and root vegetable casseroles are enjoyed as a warm meal.

Christmas pastries filled with prune jam served with coffee finish the dinner. Now, everybody is full and ready to wait for the gifts brought by Santa Claus.

Task 5.12 **Match the foods with the correct feast days.**

Kirjoita ruuat oikeiden juhlapäivien alle.

Food for special days – Finnish festivities

Shrovetide

_____

_____

Easter

_____

_____

The First of May

_____

_____

Midsummer

_____

_____

picnic food	mead	desserts made of quark
doughnuts	rhubarb	grilled sausages
strawberries	pea soup	fritters resembling a bird's nest
smoked fish	lamb	new potatoes

buns filled with jam or almond paste and whipped cream

sweet malted Easter pudding, usually served with cream and sugar

VOCABULARY

Food from Finland

absolutely	æbsə'luːtli	ehdottomasti
almond paste	'ɑːmənd peɪst	mantelimassa
appetizer	'æpɪtaɪzə	alkuruoka
arctic bramble	'ɑːktɪk 'bræmbl̩	mesimarja
aspic	'æspɪk	hyytelö
assortment	ə'sɔːtmənt	lajitelma
authentic	ɔː'θentɪk	alkuperäinen
Baltic herring rolls	'bɔːltɪk 'herɪŋ rəuls	silakkarullat
barley	'bɑːli	ohra
batter	'bætə	taikina (juokseva)
beetroot	'biːtruːt	punajuuri
bilberry	'bɪlb(ə)ri	mustikka
blueberry	'bluːb(ə)ri/ 'bluːberi	(pensas)-mustikka
braise	breɪz	hauduttaa
casing	'keɪsɪŋ	makkarankuori
casserole	'kæsərəul	laatikkoruoka; vuokaruoka
celebration	sɛlɪ'breɪʃ(ə)n	juhla; juhlinta
cep	sep	tatti
chanterelle	ʃɑ̃ːntə'rel	kantarelli
chives	tʃaɪvz	ruohosipuli
choice	tʃɔɪs	valikoima
cloudberry	'klaudberi	lakka
cold cuts	kəuld kʌts	leikkeleet
combine	kəm'baɪn	yhdistää
cranberry	'kranb(ə)ri	karpalo
creamed	kriːmd	kerma-muhennettu
crisp	krɪsp	rapea
crush	krʌʃ	murskata; survoa
currant	'kʌr(ə)nt	herukka
cute	kjuːt	söpö
delicacy	'dɛlɪkəsi	herkku
dollop	dɒləp	kokkare
dried	draɪd	kuivattu
elk	elk	hirvi
excited	ɪk'saɪtɪd	jännittynyt
fair	feə	tapahtuma; festari
fat	fæt	rasvainen
feast	fiːst	juhla; kekkerit
flavour	'fleɪvə	maku
flesh	fleʃ	liha
free-range	friː'reɪndʒ	vapaana kasvatettu
freshly ground	'freʃli graund	vastajauhettu
fritter	'frɪtə	'munkki'; uppopaistettu leivonnainen
game	geɪm	riista
generous	'dʒɛn(ə)rəs	runsas
gherkin	'gəːkɪn	maustekurkku
gooseberry	'guzb(ə)ri	karviainen
gravy	'greɪvi	'ruskea kastike'
ham	hæm	kinkku
hare	heə	jänis
heart of Helsinki	hɑːt əv 'hɛlsɪŋki	Helsingin ydinkeskusta
hectic	'hektɪk	hektinen; erit-täin kiireinen
herring	'herɪŋ	silli
include	ɪn'kluːd	sisältää
incredibly	ɪn'kredɪbli	uskomattoman
interesting	'ɪntrəstɪŋ	mielen-kiintoinen
international	ɪntə'naʃ(ə)n(ə)l	kansainvälinen
interview	'ɪntəvjuː	haastattelu, haastatella
jam	dʒæm	hillo

jar	dʒɑː	purkki
jelly	ˈdʒeli	hyytelö
julienne-cut	dʒuːlɪˈɛn’ kʌt	ohueksi suikaloitu
juniper berry	ˈdʒuːnɪpə ˈberi	katajanmarja
Karelian pasties	kəriːliən ˈpæstis	karjalan-piirakat
knob	nɒb	nokare
lasagne sheet	ləˈzænjə ʃiːt	lasagnelevy
lid	lɪd	kansi
limited	ˈlɪmɪtɪd	rajoitettu
lingonberry	ˈlɪŋg(ə)nb(ə)ri	puolukka
liquorice	ˈlɪk(ə)rɪʃ	lakritsi
liver	ˈlɪvə	maksa
locally	ˈləuk(ə)li	paikallisesti
long-time	ˈlɒŋtaɪm	pitkäaikainen
look forward to	luk ˈfɔːwəd tu	odottaa innokkaasti
malt	mɒlt	mallas
mead	miːd	sima
milk cap	milk kæp	rousku
mixture	ˈmɪkstʃə	seos
mulled wine	mʌld waɪn	glögi
mustard	ˈmʌstəd	sinappi
nearby	nɪəˈbaɪ	lähellä oleva
newly opened	ˈnjuːliˈəup(ə)nd	vasta-avattu
offer	ˈɒfə	tarjota
oily	ˈɔɪli	rasvainen, öljyinen
organic	ɔːˈgænɪk	luomu
parfait	ˈpɑːfeɪ	jäädyke
parsnip	ˈpɑːsnɪp	palsternakka
pâté	ˈpateɪ	pasteija
perch	ˈpəːtʃ	ahven
pick	pɪk	poimia
pickled	ˈpɪk(ə)ld	säilötty etikkaan
pike perch	ˈpʌɪk pəːtʃ	kuha

plentiful	ˈplentɪf(ə)l	runsas
porcino	pɔːˈtʃiː.no	tatti
produce	prəˈdjuːs	tuottaa
prune	pruːn	kuivattu luumu
puréed	ˈpjuəreɪd	soseutettu
quark	kwɑːk	rahka
raspberry	ˈrɑːzb(ə)ri	vadelma
rice pudding	rʌɪs ˈpudɪŋ	riisipuuro
rich in	rɪtʃ ɪn	sisältää runsaasti
roe	rəu	mäti
root vegetable	ruːt ˈvɛdʒtəb(ə)l	juures
rosehip	rəuzhɪp	ruusunmarja
rosemary	ˈrəuzməri	rosmariini
roulade	ruːˈlɑːd	kääryle; rulla
rowanberry	ˈrəuən’beri	pihlajanmarja
russula mushroom	ˈrʌsələ ˈmʌʃruːm	hapero
rutabaga (AmE)	ruːtəˈbeɪgə	lanttu
rye	raɪ	ruis
rye-crusted	raɪ’krʌstid	ruiskuoressa
salt-cured	sɒlt’kjuəd	suolattu
salty liquorice	ˈsɒlti ˈlɪk(ə)rɪʃ	salmiakki
sapas	ˈsæpəs	suomalainen tapas, suupala
savoury	ˈseɪv(ə)ri	suolainen
sea buckthorn berry	siː ˈbʌkθɔːn ’beri	tyrnimarja
seasonal	ˈsiːz(ə)n(ə)l	kauden-
semolina	sɛməˈliːnə	mannaryynit
shank	ʃaŋk	kuve, lapa
sharp	ʃɑːp	terävä, kirpeä
simmer	ˈsɪmə	hauduttaa
sour(ed) milk	sauə mɪlk	piimä
speciality	spɛʃɪˈælɪti	erikoisuus
spread	spred	levittää

spruce shoot	spruːs ʃuːt	kuusenkerkkä
squeaky	ˈskwiːki	narskuva
squeeze	skwiːz	pusertaa
staff canteen	stɑːf kænˈtiːn	henkilöstö-ruokala
stock	stɒk	liemi
strip	strɪp	suikale
success	səkˈses	menestyä
supplier	səˈplaɪə	tavaran-toimittaja
swede (BrE)	swiːd	lanttu
tart	tɑːt	kirpeä
tasty	ˈteɪsti	maukas
tend	tend	pyrkiä
terrine	təˈriːn	terriini
thick	θɪk	paksu
thin	θɪn	ohut
twice	twaɪs	kahdesti
twist	twɪst	‘juju’
vendace	ˈvendɪs	muikku
vigorously	ˈvɪg(ə)rəsli	voimakkaasti
well-being	welˈbiːɪŋ	hyvinvointi
whip	wɪp	vatkata, vaahdottaa
whole	həul	kokonainen
willow grouse	ˈwɪləu graus	riekko
wrap	ræp	kietoa, kääriä
yellow foot mushroom	ˈjeləufut ˈmʌʃruːm/ ˈmʌʃrum	suppilovahvero

6 What's cooking?

Tässä luvussa opit

- **ruoanvalmistusta**
- **reseptiikkaa**
- **mausteita ja maustamista**
- **ruoanlaitossa tarvittavia välineitä**
- **leipomista**

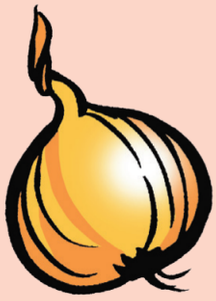
WARM UP!

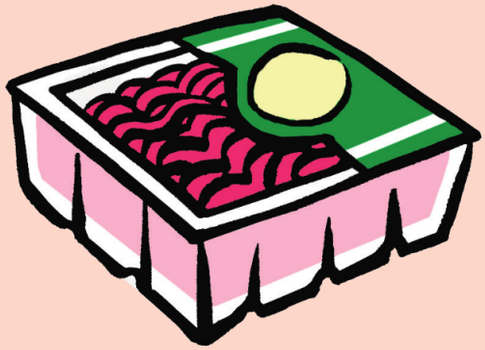
Listen and write. What do you do with the ingredients?

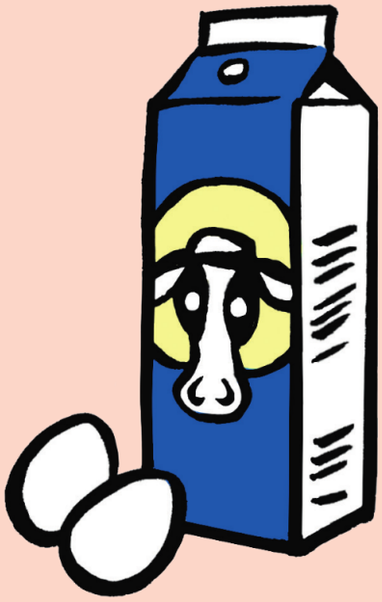
Kuuntele ja kirjoita. Mitä aineksille tehdään?

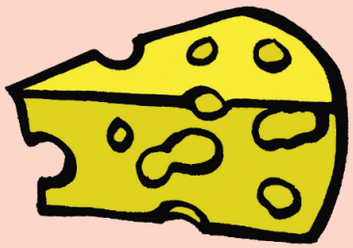
Which Finnish dish is this?

Mikä suomalainen ruoka tämä on?









GRAMMAR

ARTIKKELIT

Englannin kielessä on kaksi epämääräistä artikkelia **a** ja **an**, joita käytetään kun asiasta puhutaan ensimmäisen kerran.

*There is **a** fillet of salmon in the fridge.*
*I ate **an** orange for a snack.*

Vokaaliäänteellä alkavien sanojen eteen tulee **an**.

Kun substantiivi on yleisesti tunnettu tai aiemmin mainittu, tuttu käytetään määräistä artikkelia **the**.

***The** fillet of salmon weighs 800 grams.*
***The** orange was juicy.*

Monikossa ei käytetä epämääreistä artikkelia, mutta the-artikkelia käytetään.

*There are two cherries on top of the cupcake. **The** cherries are covered with chocolate.*

Task 6.1 **Fill in using articles a/an/the when necessary.**

Täydennä tarvittaessa a, an tai the.

1. I had forgotten _____ jar of _____ raspberry jam in the fridge for months. _____ lid of _____ jar was stuck, and I couldn't open it.
2. For this smoothie, you need _____ apple, _____ banana, and _____ frozen blueberries. It doesn't matter if _____ banana is a little bit too ripe.
3. You don't need to thaw _____ blueberries.

GRAMMAR

COUNTABLE AND UNCOUNTABLE NOUNS

Countable-sana on sellainen substantiivi, joita voidaan laskea.

one apple, six knives, ten chefs

Ne voivat olla yksikössä tai monikossa ja niiden eteen voidaan laittaa artikkeli a tai an.

an apple, one knife, – two apples, too many chefs

Uncountable-sana on esim. aine- ja abstraktisana, joita ei voi laskea. Niiden eteen ei voi laittaa epämääräistä artikkelia. Niitä käytetään vain yksikössä.

rice, water, bread, spaghetti
I don't like rice.
There is milk in the fridge.

Sekä countable- että uncountable-sanojen edessä voi olla **some** tai **any**.

*There are **some** oranges in the basket.*
*Are there **any** berries in the dessert?*
*There is **some** ice cream in the freezer.*
*Why didn't you leave me **any** ketchup?*

Task 6.2 **Pick the correct word from the box.**

Poimi laatikosta oikea sana ainesanojen eteen.

can	jar	bottle	cup	bar	carton
jug	bowl	piece	loaf	glass	

a _____ of water

a _____ of cheese

a _____ of rice

a _____ of milk

a _____ of wine

a _____ of coffee

a _____ of chocolate

a _____ of juice

a _____ of strawberry jam

a _____ of beer

a _____ of bread

6 The Recipe of Love

Peter wants to surprise his girlfriend with a delicious dinner.

Ravintolan tarjoilija pyytää kokilta asiakkaiden rakastamien ruokien ohjeita, jotta voisi yllättää tyttöystävänsä.

Peter: Max, I'd like to surprise Jenny on Saturday evening and cook her something really good. Could you help me? Our customers love your mussels spaghetti. You've said that it is easy and quick to prepare.

Max: OK. Are there just the two of you? A romantic dinner?

Peter: Yes, just for two.

Max: I see. Well, for the main course you need mussels, of course, spaghetti, basil, olive oil, lemon juice, white wine, and red chillies.

Peter: I can cook the spaghetti, but what do I do with the rest of the ingredients?

Max: It's very easy. While the spaghetti is cooking, throw the mussels in a screaming hot saucepan with white wine and cover with a lid. Cook for a couple of minutes until the mussels have opened. Then toss in your drained spaghetti and the basil oil.

Peter: What basil oil? How do I prepare it?

Max: You just pound basil leaves and salt with a mortar and pestle and add the juice of one lemon and some olive oil. Do you have a mortar and pestle in your kitchen?

Peter: Sure. What do you think? Okay, sounds easy. What do I do with the chilli?

Max: Just chop it and sprinkle on top of the mussels and spaghetti.

Peter: Thank's a lot. I think I can manage, but I also need a recipe for a dessert. Tiramisu or chocolate mousse, perhaps?

Max: They are delicious, but so everyday. I suggest that you prepare salt baked pineapple with mascarpone. It's a really sexy dessert.

Peter: What do I need to buy in addition to pineapple?

Max: Coarse sea salt, cloves, Chinese five-spice powder, eggs, mascarpone, and basil. First, you stud the pineapple with cloves. Then you season the salt with five-spice powder and add lightly beaten egg whites.

Peter: Let me guess! I cover the pineapple with the salt completely and then bake. Right?

Max: Exactly. Bake the pineapple for 20 minutes and after removing from the oven, crack open the salt crust, cut the pineapple into quarters, and serve with basil-flavoured mascarpone. Heavenly delicious!

Peter: Thank you. I'll try my best. And if I fail, we always have champagne to drink.

Max: Good luck!

VOCABULARY

The Recipe of Love

surprise	sə'praɪz	yllättää
mussel	'mʌs(ə)l	sinisimpukka
basil	'baz(ə)l	basilika
the rest	ðə rest	loput
screaming hot	skriːmɪŋ hɒt	tulikuuma
cover	'kʌvə	peittää
lid	lɪd	kansi
until	ən'tɪl	kunnes
toss in	tɒs ɪn	sekoita joukkoon
drain	dreɪn	valuttaa
pound	paund	murskata
mortar and pestle	'mɔːtə ən 'pɛs(ə)l	mortteli
sprinkle	'sprɪŋk(ə)l	ripotella

manage	'manɪdʒ	pärjätä
everyday	'ɛvrɪdeɪ	arkinen
suggest	sə'dʒɛst	ehdottaa
in addition to	ɪn ə'dɪʃ(ə)n tu	lisäksi
coarse	kɔːs	karkea
cloves	kləuvz	mausteneilikka
stud	stʌd	pistellä
beaten	'biːt(ə)n	vatkattu
completely	kəm'pliːtli	kokonaan
crack	kræk	halkaista
crust	krʌst	kuori
quarter	'kwɔːtə	neljäsosa
heavenly	'hɛv(ə)nli	taivaallisen

Task 6.3 **Answer the questions in Finnish.**

Vastaa kysymyksiin suomeksi.

1. Miksi Peter pyytää Maxilta apua? _____
2. Miten simpukat valmistetaan? _____
3. Mikä työväline tarvitaan basilikaöljyn tekemiseen? _____
4. Mitä aineksia Maxin ehdottamaan jälkiruokaan tulee? _____
5. Mitä ananakselle tehdään ensimmäiseksi? _____
6. Mihin tarvitaan suolaa? _____
7. Miten ananas laitetaan tarjolle? _____

Task 6.4 **Rewrite the recipe in mind-map form.**
Tell your partner how you prepare the dish.

Kirjoita resepti uudestaan mind map-muotoon.
Kerro sitten parillesi miten simpukkaspagetti valmistetaan.

Mussels Spaghetti

How to cook

add	lisätä
bake	paistaa uunissa, leipoa
beat	vatkata (munista)
blanch	ryöpätä, kaltata
boil	keittää
braise	hauduttaa
bring to the boil	kiehauttaa
brown	ruskistaa
chop	pilkkoa
cook	keittää, kypsentää
crush	survoa, murskata
cube	kuutioida (isoksi)
deep-fry	friteerata
divide	jakaa
fry	paistaa pannulla
garnish	koristella
grate	raastaa
gratinate	kuorruttaa
glow-fry	loimuttaa
mash	soseuttaa
melt	sulattaa
mince	jauhaa, hienontaa
mix	sekoittaa (esim. joukkoon)
peel	kuoria
poach	hauduttaa/keittää nesteessä (esim. kalasta)
pour	kaataa
purée	soseuttaa
remove	poistaa
roast	paahtaa
sauté	käristää
season (with)	maustaa
serve	tarjota, tarjoilla
slice	viipaloida
steam	höyryttää
simmer	hauduttaa, antaa hautua (kiehua hiljalleen)
sprinkle	ripotella
stir	hämmentää (jollakin välineellä)
sweat/fry lightly	kuullottaa
take off/from	poistaa (esimerkiksi lämmöltä)
whip	vatkata voimakkaasti (esim. kerma vaahdoksi)
whisk	vatkata /sekoittaa kevyesti (esim. munat munakasta varten)

Huomaa, että verbi COOK tarkoittaa paitsi kokkaamista myös keittämistä ja kypsentämistä!

Task 6.5 **Fill in the missing verbs.**

Täydennä puuttuvat verbit. Löydät verbit edeltävästä listasta.

GRATINATED ONION SOUP

6 portions

Ingredients

1 kg onions
50 g butter
2 tbsp flour
1.5 l beef stock or chicken stock
bouquet garni (bay leaf, thyme, parsley)
white bread
cognac
250 g grated cheese
nutmeg
salt and pepper

1. _____(*kuori*) and _____(*pilko*) the onions. _____(*sulata*) the butter in a large saucepan. _____(*lisää*) the onions and _____(*paista*) them lightly.
2. _____(*lisää*) in the flour and _____(*hämmennä*) carefully for 3 to 4 minutes. _____(*kaada*) in one litre of the stock. _____(*sekoita*) well.
   Add the bouquet garni. _____(*kiehauta*) and _____ (*hämmennä*) every now and then.
3. _____(*mausta*) with salt and pepper and a pinch of nutmeg. Add the rest of the stock and let _____(*hautua*) for about 10 to 15 minutes.
4. Preheat the oven to 150 C. _____(*viipaloi*) the bread and grill it lightly in the oven.
5. _____(*poista*) the soup from the heat. Take off the bouquet garni. Add three tablespoons of cognac.
6. _____(*jaa*) the soup into 6 individual bowls. Put the bread slices in the bowls. _____(*ripottele*) a generous amount of the grated cheese on top and _____(*kuorruta*) in the oven for ten minutes.
   _____(*tarjoa*) piping hot.

GOOD TO KNOW

Ruokaohjeissa käytetään usein erilaisia lyhenteitä. Esimerkiksi teelusikka on englanniksi teaspoon, (tsp) ja ruokalusikka tablespoon (tbsp). Englanninkielisissä resepteissä voit törmätä lisäksi seuraaviin lyhenteisiin:

doz	**=**	**dozen = 12**
American cup	**=**	**2.37 dl**
British cup	**=**	**2.8 dl**
lb = pound (naula)	**=**	**425 g**
oz = ounce (unssi)	**=**	**28 g**

”A PINCH OF SALT”

Ruokaohjeissa käytetään usein myös ”summittaisia” mittoja, kuten *a pinch*, *a drizzle*, *a dash* jne.

Season with a pinch of white pepper or add a drizzle of olive oil.

“SEASON TO TASTE”

Ruokaohjeissa voidaan myös ohjeistaa maustamaan ”maun mukaan”.

Task 6.6 **How to prepare Lamb Curry. Listen and fill in the missing words.**

Kuuntele lammascurryn ohje ja täydennä puuttuvat sanat.

LAMB CURRY

Ingredients

1 kg _____

1 onion

2 _____

1 red chilli

1 tomato

50 g _____

2 tbsp _____

_____ fresh coriander,

_____

salt

_____ pepper

Preparation

1. Cut the meat into _____.
2. _____ and _____ the red chilli.
3. _____ the garlic and the onion.
4. _____ the tomatoes for 20 seconds. _____ and crush them.
5. Heat the butter in a pot. _____ the meat _____.
6. Add the _____ and fry for 5 minutes more.
7. Add the curry and salt and pour enough water _____.
8. Season with salt and let _____ for 45 to 50 minutes _____.
9. Serve hot with _____.

Task 6.7 **Translate the following recipe into English.**

Käännä seuraava ruokaohje englanniksi.

PORONKÄRISTYS

Ainekset

500 g poronlihaa
3 dl vettä
1 rkl voita
1 tl suolaa
hyppysellinen valkopippuria

PERUNAMUUSI

800 g perunoita
3 rkl voita
3 dl maitoa tai kermaa
2 tl suolaa

PUOLUKKASURVOS

4 dl puolukoita
4 rkl sokeria

1. Sulata voi pannulla.
2. Lisää liha pienissä erissä ja ruskista nopeasti. (erä = batch)
3. Ruskistuksen jälkeen lisää suolaa ja voita.
4. Laita ruskistettu liha kattilaan tai pataan. Lisää neste.
5. Anna lihan hautua kannen alla noin tunti.
6. Keitä perunat. Soseuta kypsät perunat ja lisää voi, suola ja maito.
7. Laita sokeria maun mukaan puolukoiden päälle ja survo marjat.
8. Tarjoile perunamuusin, suolakurkkujen ja puolukkasurvoksen kera (survottujen puolukoiden)

Task 6.8 **Match the herbs and spices with the correct translation. Repeat the names of the spices after the tape.**

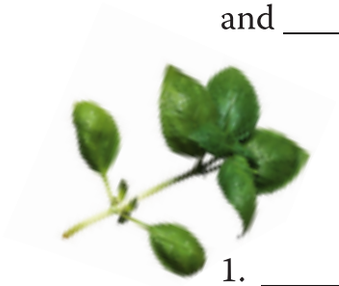
Yhdistä suomalainen ja englantilainen sana. Toista sanat äänitteen perässä.

1	basil	A	maustepippuri
2	parsley	B	korianteri
3	thyme	C	muskottipähkinä
4	bay leaf	D	basilika
5	coriander	E	persilja
6	nutmeg	F	timjami
7	garlic	G	rakuuna
8	allspice	H	laakerinlehti
9	tarragon	I	valkosipuli
10	ginger	J	sahrami
11	sage	K	kurkuma
12	horseradish	L	inkivääri
13	saffron	M	kardemumma
14	turmeric	N	kaneli
15	cardamom	O	salvia
16	cinnamon	P	piparjuuri
17	chervil	Q	tilli
18	dill	R	kirveli
19	cloves	S	ruohosipuli
20	chives	T	meirami
21	marjoram	U	neilikka

Task 6.9 **Fill in the missing herbs and spices.**

Täydennä puuttuvat yrtit ja mausteet.

_____(*timjami*), _____(*rakuuna*), oregano, and _____(*basilika*) can be used to season mutton and pork. _____(*inkivääri*), cardamom, and _____ (*kaneli*) are used, for example, in baking. They can be used to season sweet buns and gingerbread cookies, for example. _____(*salvia*) and _____(*kirveli*) can be used to season poultry dishes.



What are your favourite herbs or spices? Name five.

Mitkä ovat sinun suosikkiyrttisi tai mausteesi? Nimeä viisi.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Task 6.10 **Read the descriptions of some traditional Finnish dishes and underline the names of herbs or spices. In pairs, translate the descriptions into Finnish.**

Lue suomalaisten ruokalajien kuvaukset ja alleviivaa yrttien tai mausteiden nimet. Suomenna kuvaukset suullisesti parisi kanssa.

Karelian Stew

Karelian stew (or hot pot) is made of beef, pork, or mutton. Karelian stew is usually seasoned with black peppercorns and salt. Other seasonings, such as allspice and bay leaf, may also be used. In addition, carrot, onion, and root vegetables can also be used. →

Cabbage Rolls

Cabbage is rolled and filled with minced pork or beef, rice, and other ingredients. Seasonings such as syrup, salt, white pepper, and marjoram are added. Cabbage rolls are eaten with boiled potatoes and crushed lingonberries.

Fish Soup

Fish soup is a traditional Finnish dish. The ingredients include fish, water, salt, onion, allspice, dill, leek, potatoes, and milk. Chopped dill and chives are sprinkled on top of the soup before serving.

GRAMMAR

PASSIIVI

Passiivia käytetään, kun ei sanota kuka tekee jotakin.

*These mangos **are grown** in Venezuela.*
*Ladies and gentlemen! Dinner **is served!***
*A kettle **is used** for boiling water.*

Passiivissa on aina olla-verbi, **to be**, sekä pääverbistä 3. muoto.
Apuverbi voi olla eri aikamuodoissa.

*Wild ducks **are hunted** for their meat.*
*Two hundred years ago, swans **were hunted** also.*

Jos passiivissa halutaan ilmaista tekijä, käytetään by-prepositiota.

*All our cakes are decorated **by** Mr Rollo, our pastry chef.*

Task 6.11 **Fill in the right tenses in passive.**

Täydennä oikea verbimuoto passiivissa.

This cream _____(*on tehty*) with coconut milk.
In China, rice _____(*tarjoillaan*) with every meal.
Potatoes _____(*tuotiin*) to Europe in the 16th century.
In the middle-ages, meat _____(*maustettiin*) to hide the spoiled taste.

Kitchen utensils

Task 6.12 **Match the names of the utensils in the box to the pictures.**

Yhdistä välineiden nimet oikeisiin kuviin. Suomenna nimikkeet viivalle.

For cooking

_____ saucepan _____

_____ frying pan _____

_____ baking tray _____

_____ cake tin _____

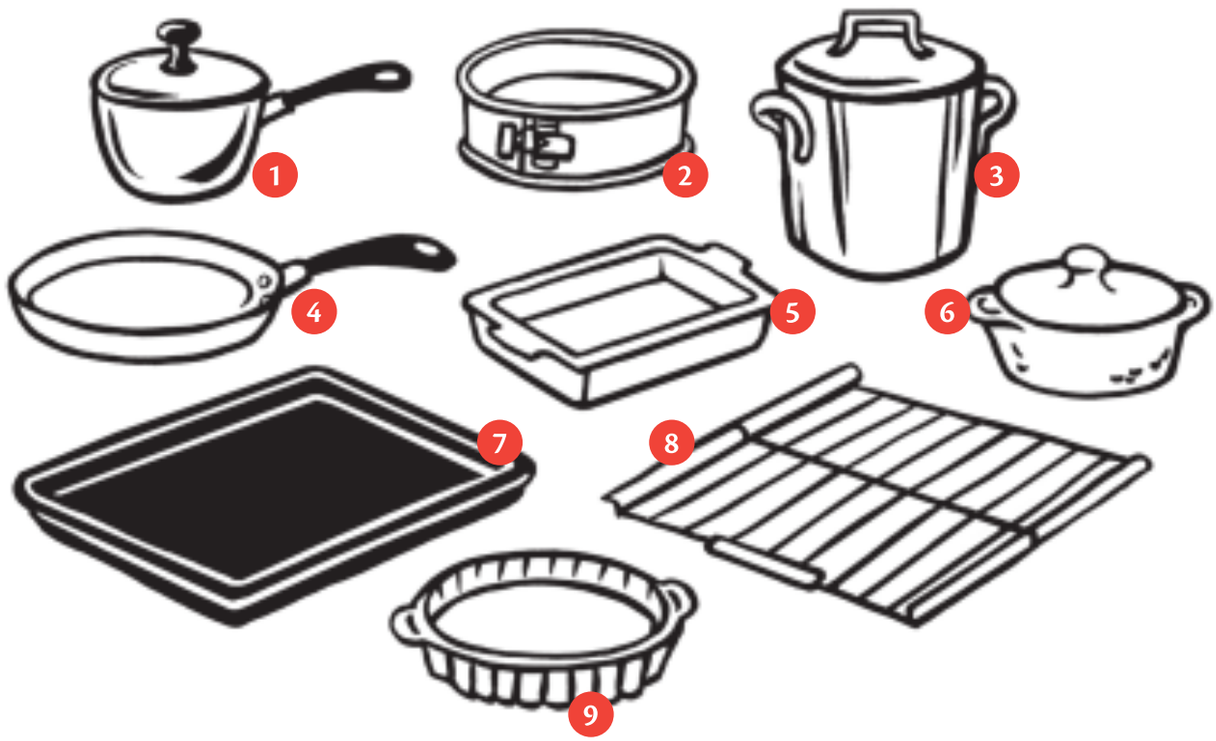
_____ stockpot _____

_____ pot _____

_____ baking dish _____

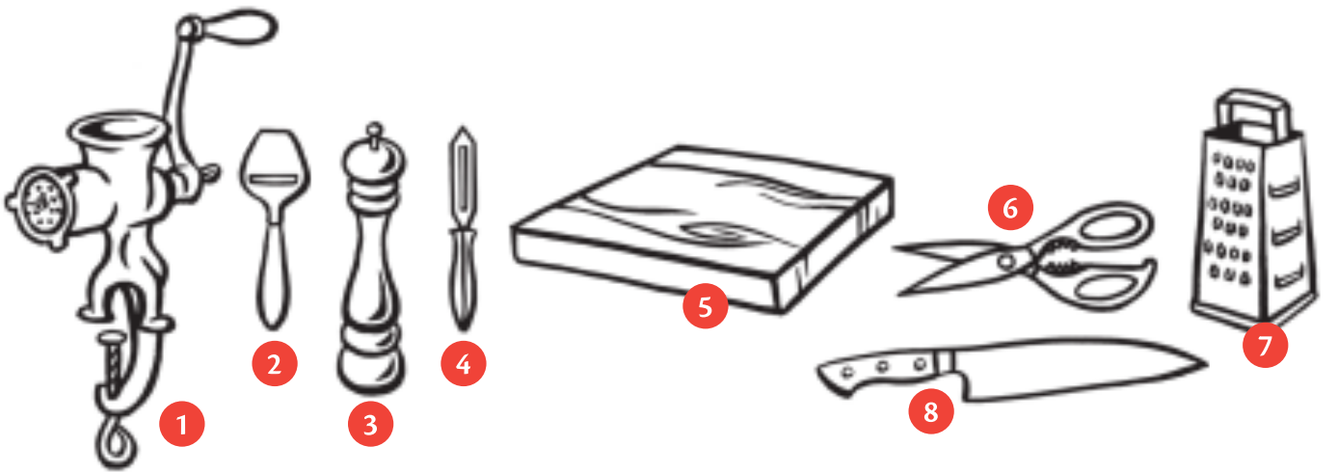
_____ pie dish _____

_____ oven rack _____



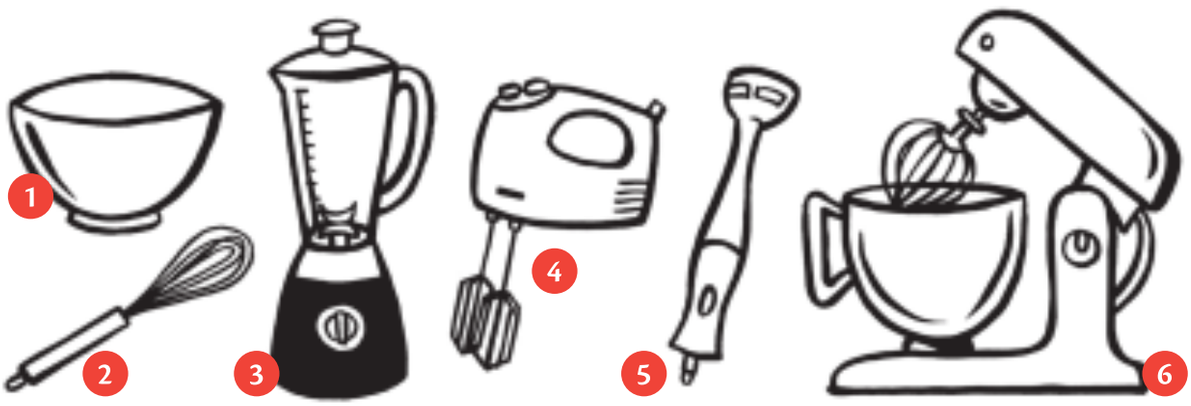
For cutting, peeling, and grating

_____ cheese slicer/cheese cutter _____
_____ chopping board _____
_____ potato peeler _____
_____ chef's knife _____
_____ grater _____
_____ scissors _____
_____ pepper mill _____
_____ mincer _____



For mixing and whisking

_____ wire whisk _____
_____ food processor _____
_____ electric mixer _____
_____ blender _____
_____ stick blender _____
_____ bowl _____



For measuring

_____ scales _____

_____ measuring cups _____

_____ jug _____

Other utensils

_____ ladle _____

_____ colander _____

_____ spatula _____

_____ fish slice _____

_____ citrus press _____

_____ rolling pin _____

_____ masher _____

_____ sieve _____

_____ tin opener _____

_____ bottle opener _____

_____ wooden spoon _____

_____ skimmer/slotted spoon _____

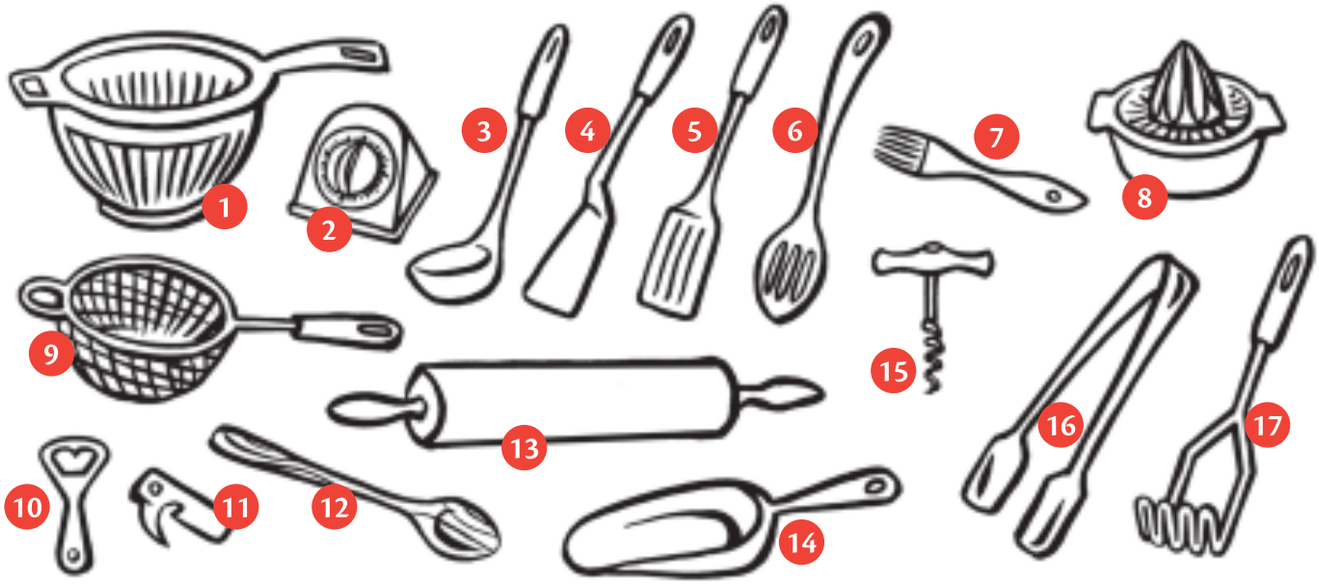
_____ timer _____

_____ corkscrew _____

_____ tongs _____

_____ pastry brush _____

_____ scoop _____



Task 6.13 **What utensils do you need to prepare the following dishes?**

Mitä välineitä tarvitset seuraavien ruokalajien valmistamiseen?

sausage soup _____

_____

potato and ham casserole _____

_____

pepper steak _____

_____

berry quark _____

_____

Baking and desserts

GOOD TO KNOW

Käsin työstettävä taikina on yleensä *dough* ja juokseva taikina (tai massa) on englanniksi *batter*.

Muita taikinatyyppejä ovat esimerkiksi:

pastry	yleisnimitys taikinalle, leivonnaiset, voitaikina
shortcrust pastry	murotaikina
shortbread	murotaikinaleivonnaiset, pikkuleivät
puff pastry/flaky pastry	lehtitaikina

Ruokaohjeissa saatat tarvita lisäksi seuraavia:

whipping cream	vispikerma
single cream	ruokakerma
double cream	kuohukerma
caster sugar/superfine sugar	hienosokeri
brown sugar (soft)	ruskea sokeri; fariinisokeri
icing sugar/confectioner's sugar/ powdered sugar	tomusokeri

Task 6.14 **Do you recognize the following Finnish bakery products? Write the product on the line in Finnish. What could it be called in English?**

Tunnistatko seuraavat suomalaiset leipomotuotteet? Kirjoita nimi viivalle suomeksi. Tiedätkö nimet englanniksi?

a) Round, sweet, yeast dough fritter usually filled with apple, raspberry, or strawberry jam and glazed with pink sugar icing.

b) Thin, sweet biscuit made with rolled oats, sugar, butter, and flour.

c) Pinwheel-shaped pastry made of puff pastry or quark-butter dough filled with prune jam.

d) Pound cake made with alternate layers of plain and cocoa flavoured batter to produce a pattern resembling tiger's stripes visible when the cake is sliced.

e) Small, round, and soft flatbread made of a dough of mashed potatoes mixed with eggs, salt, and flour and briefly baked in the oven.

f) Savoury layer cake made with bread slices sandwiched together with creamy layers made from fillings such as mayonnaise, meat, or fish paste. The cake is decorated with, for example, fresh or pickled vegetables, cold cuts, or smoked fish.

Task 6.15 **Which dessert is described?**

Yhdistä kuvaus ja jälkiruoka.

1. **Soufflé** is a light, fluffy baked dish made with egg yolks and beaten egg whites combined with various other ingredients.
2. **Crumble** is a typical British dish containing stewed fruit topped with a crumbly mixture of fat, flour, and sugar.
3. **Sorbet** is a frozen dessert made from an iced fruit purée and other ingredients. A sorbet does not contain cream.
4. **Meringue** is a type of dessert, originally from France, made from whipped egg whites and caster sugar.
5. **Parfait** is a kind of frozen dessert that contains cream.
6. **Tarte Tatin** is an upside-down apple pie in which the apples are caramelized in butter and sugar before the tart is baked.

Task 6.16 **Work in pairs. Prepare a dessert recipe. Tell somebody in the classroom the ingredients of your dish and let him or her guess what you have decided to cook!**

Valmista parisi kanssa jälkiruokaresepti. Kerro ainekset luokkatoverillesi ja anna hänen arvata, mitä olet päättänyt valmistaa!

Include the following information.

Liitä mukaan seuraavat tiedot:

- ingredients
- the necessary utensils
- step-by-step instructions

Task 6.17 **Listen to the chef on the tape and fill in the missing parts according to what the chef says.**

Kuuntele ruokaohje ja täytä puuttuvat kohdat.

TARTE TATIN

- 6 golden delicious _____
- 2 tablespoons _____
- 200 g _____
- 30 g _____
- 250 g _____
- Thick cream or ice cream _____
- 100 g vanilla _____

1. First, _____ the apples and _____ into quarters. Place in _____ and toss in the lemon juice and 100 g of vanilla sugar.
2. _____ remaining sugar and 2 tablespoons water in an _____ or 25 cm tarte Tatin pan over low heat, stirring to dissolve the sugar. Increase heat to medium and _____ for about 5 minutes until the sugar _____ and is a light-golden brown. _____ the apple, cut-side up, and _____ with the butter. Keeping the heat very low, cook for a further 5–6 minutes _____. Remove from heat and _____ to cool.
3. Preheat the oven to 190 °C.
4. _____ the pastry and cut into _____ slightly larger than the pan. Place the _____ over the apples, tucking any excess underneath. Place the pan on _____ to catch any juices that may bubble over and _____ in the oven for 35 minutes until the pastry is cooked and golden. _____ from the oven and allow to rest in the pan for 10 minutes. Carefully _____ _____ onto a large plate. _____ with cream or ice cream.

VOCABULARY

What's cooking?

allspice	'ɔːlspʌɪs	maustepippuri
amount	ə'maunt	määrä
baking tray	beɪkɪŋ treɪ	uunipelti
basil	'baz(ə)l	basilika
batch	bætʃ	osa, erä
bay leaf	beɪ liːf	laakerinlehti
beat	biːt	vatkata
black peppercorn	blæk 'pepəkɔːn	mustapippuri
blender	'blendə	tehosekoitin
bottle opener	'bɒtl' əup(ə)nə	pullonavaaja
bowl	bəul	kulho
brown	braun	ruskistaa
bouquet garni	bukeɪ gɑː'ni/ bəu'keɪ 'gɑːni	yrttikimppu
cake tin	keɪk tɪn	kakkuvuoka
cardamom	'kɑːdəməm	kardemumma
casserole	'kæsərəul	laatikkoruoka
caster sugar	'kɑːstə 'ʃugə	hienosokeri
cheese cutter	tʃiːz 'kʌtə	juustohöylä
cheese slicer	tʃiːz slʌɪsə	juustohöylä
chervil	'tʃəːvɪl	kirveli
chives	tʃaɪvz	ruohosipuli
chopping board	tʃɒpɪŋ bɔːd	leikkuulauta
cinnamon	'sɪnəmən	kaneli
citrus press	'sɪtrəs pres	sitruunan-puristin
clove of garlic	kləuv əv 'gɑːlɪk	valkosipulin kynsi
cloves	kləuvz	neilikka
coarse salt	kɔːs sɒlt	karkea suola
colander	'kɒləndə	lävikkö
combine	kəm'baɪn	yhdistää
container	kən'teɪnə	astia
completely	kəm'pliːtli	kokonaan
cook	kuk	keittää, kypsentää, laittaa ruokaa
coriander	kɒri'ændə	korianteri
crumble	'krʌmbḷ	muropaistos
crushed lingonberries	krʌʃt lɪŋg(ə)nb(ə)ris	puolukka-survos
crust	krʌst	taikinakuori
cube	kjuːb	kuutio
deseed	diː'siːd	poistaa siemenet
dill	dɪl	tilli
dish	dɪʃ	ruokalaji, uuni-vuoka, astia
double cream	'dʌb(ə)l kriːm	kuohukerma
dough	dəu	taikina
drain	dreɪn	valuttaa
electric mixer	ɪ'lektrɪk 'mɪksə	sähkövatkain
fish slice	fɪʃ slaɪs	paistinlasta
flavour	'fleɪvə	maku
fluffy	'flʌfi	kuohkea
food processor	fuːd ‘prəusesə	monitoimi-kone
freshly ground	'freʃli graund	vasta jauhettu
frying pan	fraɪŋ pæn	paistinpannu
garlic	'gɑːlɪk	valkosipuli
generous	'dʒɛn(ə)rəs	runsas
ginger	'dʒɪndʒə	inkivääri
grater	'greɪtə	raastin
grease	griːs	rasvata
handful	'hændful	kourallinen
herb	hɜːb	yrtti
horseradish	'hɔːsrædɪʃ	piparjuuri

ingredients	ɪn'griːdiənts	ainekset
icing sugar	'aɪsɪŋ 'ʃugə	tomusokeri
jug	dʒʌg	kannu
Karelian stew	kəriːliən stjuː	karjalanpaisti
kettle	'ketļ	vedenkeitin, vesikattila
ladle	'leɪd(ə)l	liemikauha
leek	liːk	purjo
marjoram	'mɑːdʒ(ə)rəm	meirami
masher	'mæʃə	survin
measuring cup	'meʒərɪŋ kʌp	mittakuppi
meringue	mə'ræŋ	marenki
minced beef	mɪnst biːf	jauheliha
mortar and pestle	'mɔːtə ən 'pɛs(ə)l	mortteli, huhmare
mussel	'mʌs(ə)l	simpukka
mutton	'mʌt(ə)n	lampaanliha
nutmeg	'nʌtmɛg	muskotti-pähkinä
parfait	'pɑːfeɪ	jäädyke
parsley	'pɑːsli	persilja
partially	'pɑːʃ(ə)li	osin, osittain
peel	piːl	kuoria
pinch	pɪn(t)ʃ	hyppysellinen
pineapple	'paɪnæpļ	ananas
piping hot	'paɪpɪŋ hɒt	tulikuuma
pot	pɒt	pata
potato peeler	pə'teɪtəu 'piːlə	perunan-kuorija
pound	paund	jauhaa
powder	'paudə	jauhe
preheat	priː'hiːt	esilämmittää
prepare	prɪ'peə	valmistaa
quarter	'kwɔːtə	neljäsosa
remove	rɪ'muːv	ottaa pois
rolling pin	'rəulɪŋ pɪn	kaulin
saffron	'sæfrən	sahrami

sage	seɪdʒ	salvia
saucepan	'sɔːspən	kasari
scales	skeɪlz	vaaka
scissors	'sɪzəz	sakset
screaming hot	skriːmɪŋ hɒt	tulikuuma
serve	sɜːv	tarjoilla
shoulder	'ʃəuldə	lapa
sieve	sɪv	siivilä
single cream	'sɪŋgļkriːm	ruokakerma
skimmer	'skɪmə	reikäkauha
slotted spoon	'slɒtɪd spuːn	reikäkauha
sorbet	'sɔːbeɪ	sorbetti
soufflé	'suːfleɪ	kohokas
spatula	'spætjulə	lasta
spice	spaɪs	mauste
stewed fruit	stjuːd fruːt	haudutettu hedelmä
stick blender	stɪk 'blendə	sauvasekoitin
stock	stɒk	liemi
stud	stʌd	pistellä
tarragon	'tærəgən	rakuuna
Tarte Tatin	tɑːt ta'tã	ranskalainen omenapiirakka
thyme	taɪm	timjami
timer	'taɪmə	ajastin
tin opener	tɪn 'əup(ə)nə	tölkinavaaja, purkinavaaja
turmeric	'təːmərɪk	kurkuma
upside-down cake	'ʌpsʌɪd'down keɪk	keikauskakku
utensil	juː'tensɪl	väline, keittiöväline
various	'veəriəs	erilainen
whipping cream	'wɪpɪŋ kriːm	vispikerma
wire whisk	waɪə wɪsk	vispilä
wooden spoon	'wud(ə)n spuːn	puulusikka

7 Health and safety

Tässä luvussa opit

- **keittiössä toimimista**
- **työpukeutumista**
- **keittiölaitteiden nimityksiä**
- **kierrätystä ja jätteiden lajittelua**
- **ravintotietoutta**

WARM UP!

a) **Certain tasks are important when working in a kitchen. Write examples of the following tasks.**

Tietyt työtehtävät ovat tärkeitä keittiössä. Kirjoita kunkin otsikon alle esimerkki ko. työvaiheesta.

CLEAN	SEPARATE	COOK	CHILL
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

b) **Every person working in restaurant kitchens has to pass the Hygiene Proficiency Test. Would you pass the test?**

Testaa, läpäisisitkö hygieniapassitestin.

Choose the right answer.

1 What is the correct temperature that frozen food should be kept at?
A . 0 degrees
B. – 5 degrees or lower
C. –18 degrees or lower

2 Where should raw meat be stored in a refrigerator?
A . At the top
B. In the middle
C. At the bottom, below all other food

3 Which of the following jewellery is acceptable for a food handler to wear?
A . Wedding or engagement ring
B. No visible jewellery at all
C. Bracelet

4 How many times can you reheat leftovers?
A . As many times as you like
B. Twice
C. You should only reheat leftovers once

5 Which of the following meats are safe to eat when they are pink or raw?
A . Chicken
B. Pork
C. Minced meat
D. Lamb

6 Which of the following is true about bacteria?
A . Bacteria multiplies and grows faster in warm environments
B. By freezing food you can kill bacteria
C. Every type of bacteria can give people food poisoning

7 Which one of the following foods is likely to contain the MOST bacteria?
A . Frozen raw chicken
B. Recently cooked chicken
C. Bottled mayonnaise

8 Whilst in a food preparation or serving environment, what is the best way to dry your hands after washing them?
A . Using paper towels
B. Damp towels
C. Just let then dry naturally

7 Safety at work

Listen and read the text.

Kuuntele ja lue teksti.

Sam arrives for his first day at work. The chef shows him the kitchen and introduces him to his new workmates. Then Sam gets a uniform.

Sam on ensimmäistä päivää töissä. Hän tutustuu keittiöön, työtovereihin ja saa työvaatteet.

Chef: First of all, here is your uniform. It's cool, comfortable, and breathable. Two white jackets, two pairs of trousers, and three aprons. We want our workers to look tidy and clean. You have to wear a clean uniform every day. What colour necktie would you prefer? Red or green?

Sam: I think red is nice. What about the clogs? My size is 42.

Chef: Here you are. Our workers are not allowed to wear sandals or open-toe shoes. These shoes are non-slip and sturdy.

Sam: Thank you.

Chef: Now that I've shown you around and you've got your uniform, I will tell you about the general safety rules.

Sam: Ok. I noticed that your kitchen looks very clean and spacious and organized.

Chef: Yes, it's important to keep passageways free of all kinds of clutter. The floors are cleaned regularly and spills are cleaned up immediately to avoid falls and slips. You must remember that.

Sam: What about knives? Can I use my own knives?

Chef: We provide our cooks with high-standard knives with good, non-slippery handles and optimal balance. Every cook is responsible for sharpening the knives regularly.

As you can see, we have a container to store knives and other sharp tools. And I can tell you that I get angry if I see any knives stored without the blades all facing one direction.

Sam: OK. Have to be careful!

Chef: Then, of course, remember to be careful when handling hot oil or whenever you are in contact with ovens, fryers, etc. Always point pan handles away from the edge of the stove to prevent knocking them over. And we have loads of oven gloves and pot holders – use them!

Sam: I'm good at avoiding burns because I once burned myself when deep-frying onion rings. It was so painful!

Chef: Good. Finally I would like to remind you of ergonomic working positions. I suffer from a bad back caused by careless lifting and carrying heavy loads in my youth. In our restaurant, we have obligatory crash courses in ergonomics once a year. I think this is enough about safety for the time being. Do you want to ask something?

Sam: No, thanks. I just want to say that I have a valid first aid certificate.

Chef: That's brilliant. Welcome to work with us and remember that every staff member is responsible for following safety rules to ensure a healthy work environment for everybody.

Task 7.1 **Find the following phrases in the text.**

Etsi tekstistä seuraavat ilmaisut.

1. miellyttävä ja hengittävä työasu

_____

2. tukevat, liukumattomat kengät

_____

3. puhdas, tilava keittiö

_____

4. kulkuväylät ilman sotkua

_____

5. roiskeet siivotaan heti

_____

6. veitset teroitetaan säännöllisesti

_____

7. kaikki terät samaan suuntaan

_____

8. Käytä patalappuja ja uunikintaita.

_____

9. raskaiden kuormien nostaminen ja kantaminen

_____

10. terveellinen työympäristö

_____

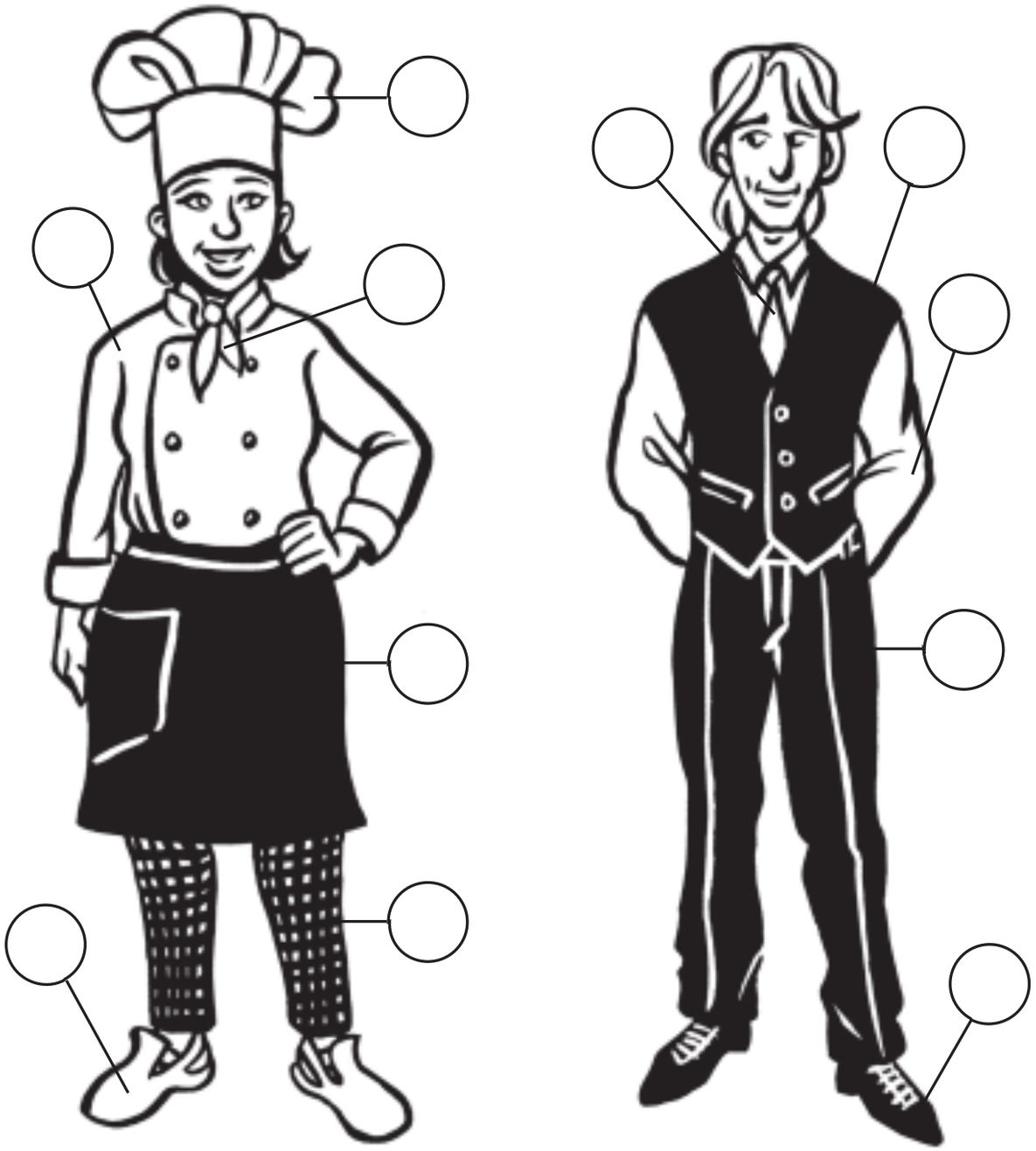
Restaurant staff uniforms

Task 7.2 **Do you recognize these waiter and chef uniforms? Mark the right numbers in the picture.**

Tunnistatko asujen osat? Numeroi ne kuvaan.

1. chef's hat (toque)
2. jacket with stud buttons
3. neckerchief
4. apron
5. chequered trousers
6. clogs

1. shirt
2. waistcoat
3. tie
4. trousers
5. shoes

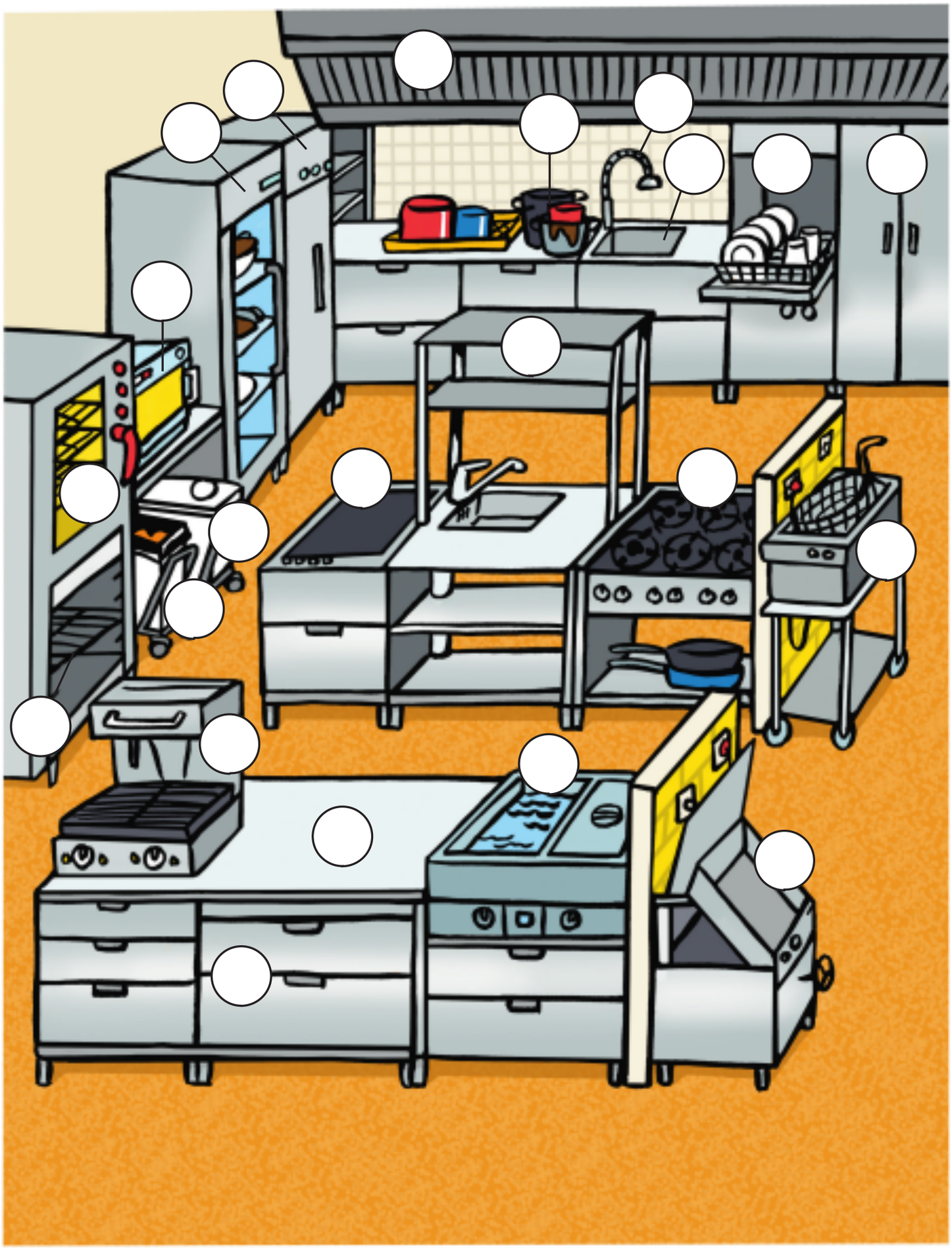


Kitchen

Task 7.3 **Write down the names in Finnish.**
Then mark the right numbers in the picture.

Kirjoita viivoille laitteiden suomenkieliset vastineet.
Numeroi ne sitten kuvaan.

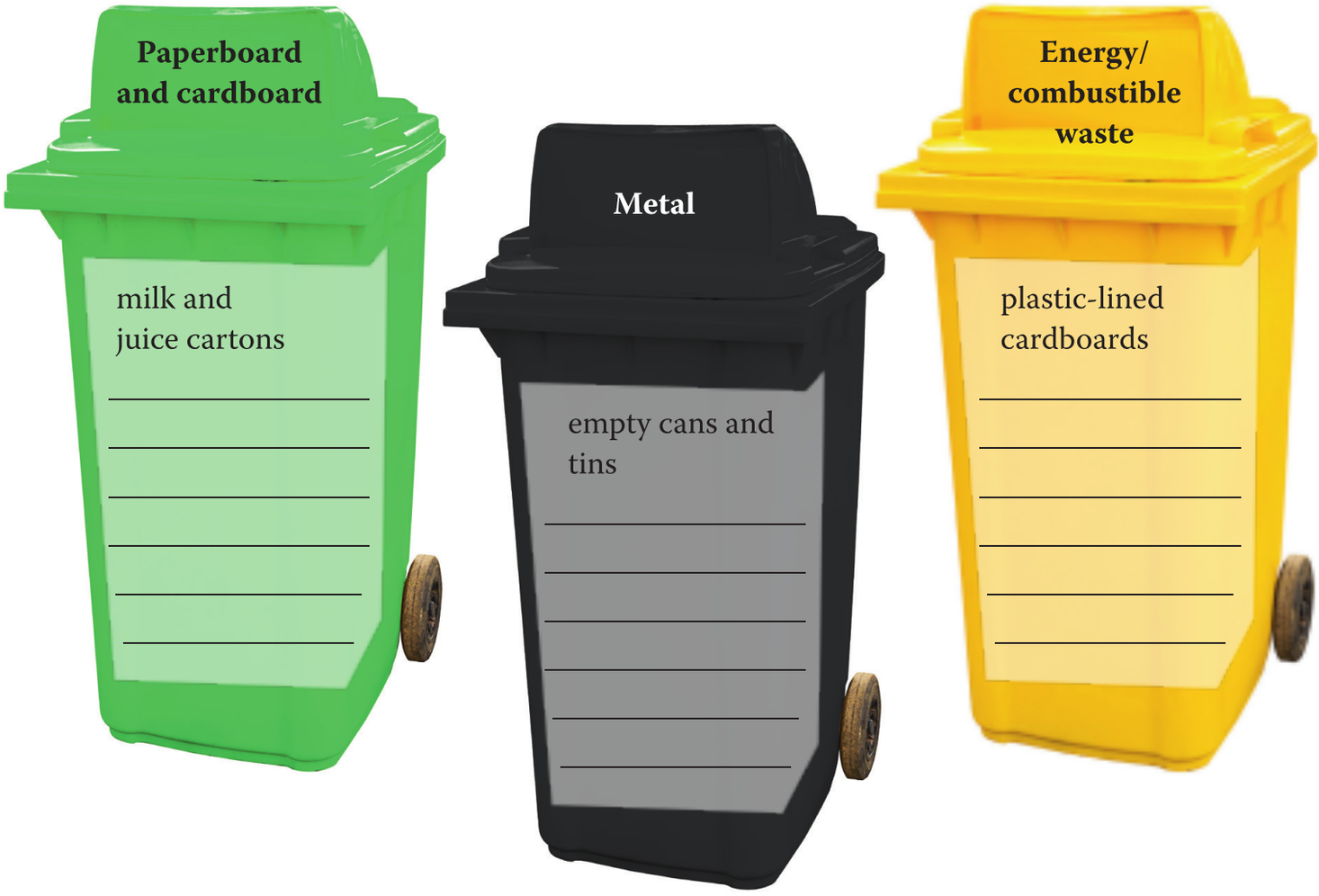
1. cooker/range _____
2. hob _____
3. convection oven _____
4. hood _____
5. salamander _____
6. deep-fryer _____
7. sink _____
8. tap/faucet _____
9. pot wash area _____
10. dishwasher _____
11. work top _____
12. microwave oven _____
13. fridge _____
14. freezer _____
15. cupboard _____
16. drawer _____
17. shelf/selves _____
18. wire rack _____
19. bain marie/water bath _____
20. tilting frying pan _____
21. waste bin _____
22. organic waste container _____



Recycling and waste management

Task 7.4 **Recycle the following items in the right bins.**
Laita seuraavat jätteet oikeisiin lajitteluastioihin.

1. fruit and vegetable peelings
2. paper napkins
3. glass bottles
4. plastic bottles and containers
5. food leftovers
6. broken dishes
7. cardboard
8. aluminum foil
9. spoiled food ingredients
10. meat and fish parings, small bones
11. egg cartons
12. solid fats
13. coffee grounds, tea leaves, filters
14. dirty, plastic-free papers and cardboard
15. plastic-packaged food ingredients
16. soups and sauces, beverages, and other liquids
17. cooking fats and oils



GLOSSARY

recycling	riː'saɪklɪŋ	kierrätys
waste management	weɪst 'mænɪdʒmənt	jätehuolto
peelings	'piːlɪŋz	kuoret
container	kən'teɪnə	säilytysastia
cardboard	'kɑːdbɔːd	pahvi
aluminium foil	ælju'mɪniəm fɔɪl	alumiini-folio
spoiled	spɔɪlt	pilaantunut
parings	'peərɪŋz	perkuu-jätteet
egg carton	eg 'kɑːt(ə)n	munakenno
solid	'sɒlɪd	kiinteä
plastic-lined	'plæstɪk'laɪnd	muovitettu

Keeping fit

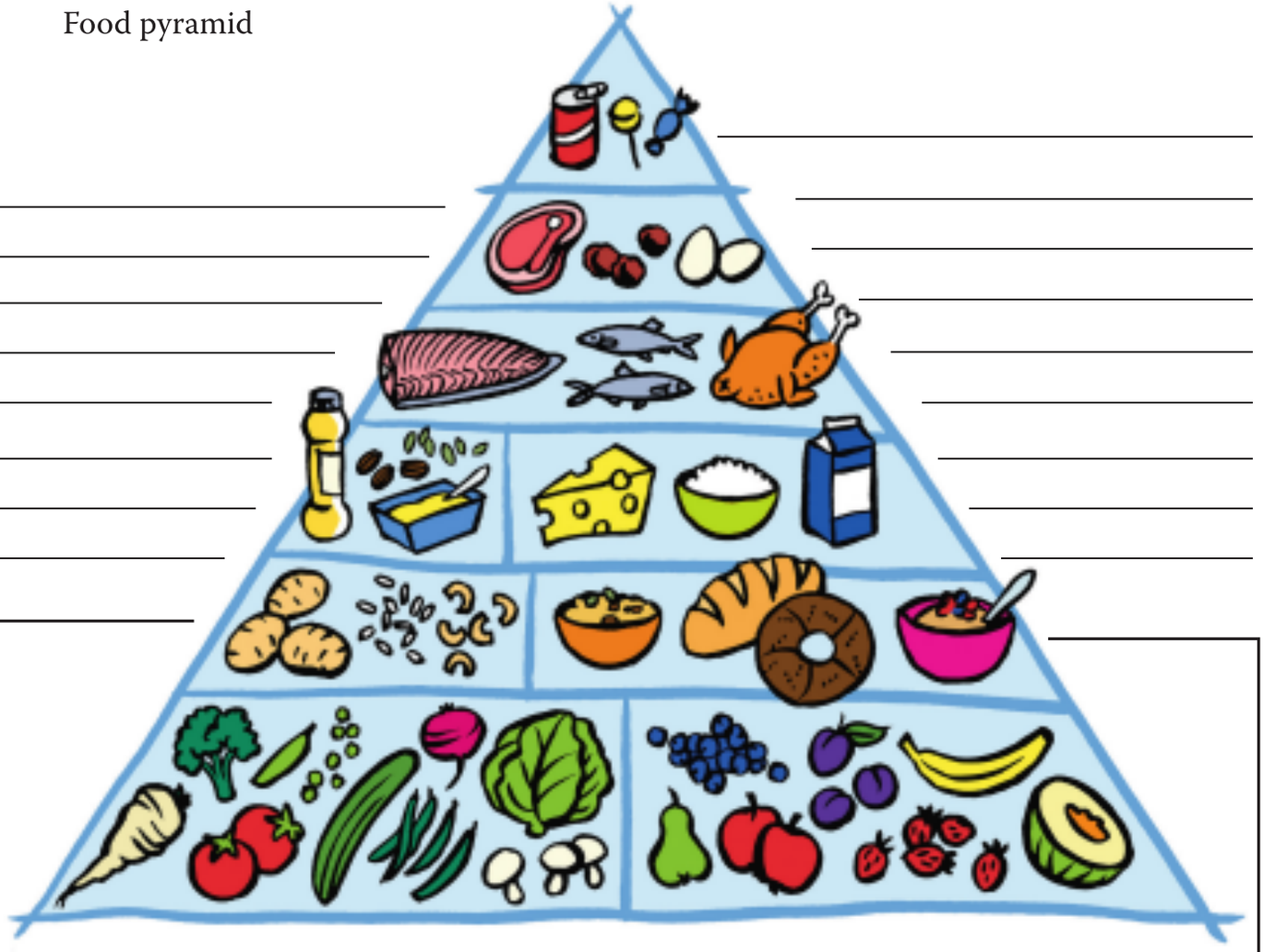
Finnish Nutrition Recommendations

Plate model for healthy eating

- half of the plate: vegetables
- a quarter of the plate: potatoes, rice, pasta
- a quarter of the plate: fish, meat, eggs,
  or vegetarian alternative containing pods, seeds, or nuts
- drink: water, skimmed milk, or buttermilk
- a slice of wholemeal bread
- berries and fruit for dessert

Task 7.5 **Write the names of the food items in the nutrition pyramid.**
Kirjoita ruoka-aineiden nimet ravintopyramidiin.

Food pyramid



porridge and muesli	nuts and seeds	red meat	bread
whole grain side dishes	meat products	margarine	fish
low-fat dairy products	vegetable oils	potatoes	sweets
fruit and berries	poultry	vegetables	egg

Task 7.6 **Nutritionally, what's wrong with the picture? What changes would you make? Write your answer in English.**

Mikä seuraavassa kuvassa on ravitsemuksellisesti pielessä? Mitä muutoksia tekisit? Kirjoita vastauksesi englanniksi.

Task 7.7 **Healthy eating quiz. Answer the questions and discuss your answers with your partner.**

Vastaa kysymyksiin ja keskustele parisi kanssa vastauksistanne.

1. **How do you decide what to buy for food?**
   a. Sometimes according to (=mukaisesti) a plan and sometimes my mood.
   b. Usually according to my mood or special offers, and I often make impulse buys (=heräteostos).
   c. Usually according to a plan made beforehand (= etukäteissuunnitelma).
   d. I seldom (=harvoin) or never buy food.

2. **How often do you eat vegetables, fruit, or berries?**
   a. Once or twice a day.
   b. Many times a day.
   c. Less often than daily.

3. **For breakfast, do you eat low-fat milk or meat products; grain products rich in fiber (= kuitupitoisia viljatuotteita); and vegetables, fruit, or berries?**
   a. None of these.
   b. One or two of these.
   c. At least three of these.

4. **For lunch and dinner, do you eat according to the plate model?**
   a. Seldom or never.
   b. Sometimes.
   c. Usually.

5. **What do you usually drink when you are thirsty?**
   a. A soft drink, juice, or milk.
   b. A light soft drink or light juice.
   c. Water.

6. **Do you skip lunch?**
   a. Yes, almost every day.
   b. Yes, once or twice a week.
   c. Once a month or more rarely (= harvoin).

7. **How often do you eat only a little for lunch and then in the evening you can't resist eating too much?**
   a. Almost every day.
   b. Once or twice a week.
   c. Seldom or never.

→

8. **How much do you think that the use of alcohol affects your weight control?**
   a. Considerably (= huomattavasti).
   b. To some extent (= jossain määrin).
   c. Not at all.

9. **Do you have a habit (= tapa) to snack when watching TV or reading magazines?**
   a. Yes, usually.
   b. Yes, sometimes.
   c. Seldom or never.

10. **How often do you find it difficult to stop eating when you have opened a chocolate bar, a bag of crisps, a package of biscuits, or a bag of sweets?**
   a. Several times a week.
   b. About once a week.
   c. I only eat a small amount of sweet or savoury (= suolainen) snacks at one time, or I don't eat them at all.

11. **Do you eat or snack when you have stress, anxiety (= huoli), loneliness, or other similar feelings or situations?**
   a. Almost every day.
   b. A couple of times a week.
   c. Once a week.
   d. Seldom or never.

12. **Why do you eat?**
   a. I have a craving (= mieliteko).
   b. I want to pamper (= hemmotella) myself.
   c. There is food available or it's meal time.
   d. I'm hungry.

VOCABULARY

Health and safety

acceptable	əkˈseptəbļ	hyväksyttävää
accompaniment	əˈkʌmp(ə)nɪm(ə)nt	lisuke
according to	əˈkɔːdɪŋ tu	mukaan
affect	əˈfekt	vaikuttaa
alternative	ɔːlˈtəːnətɪv	vaihtoehto
aluminium foil	æljəˈmɪniəm fɔɪl	alumiini-folio
anxiety	æŋˈzaɪəti	huoli
apron	ˈeɪprən	essu
avoid	əˈvɔɪd	välttää
bain marie	bænməˈriː	vesihaude
balance	ˈbæl(ə)ns	tasapaino
beforehand	bɪˈfɔːhand	etukäteis-
blade	bleɪd	terä
bracelet	ˈbreɪslɪt	rannekoru
breathable	ˈbriːðəb(ə)l	hengittävä
burn	bəːn	palovamma; polttaa
cardboard	ˈkɑːdbɔːd	pahvi
careless	ˈkeələs	huolimaton
chill	tʃɪl	jäähdyttää
clean	kliːn	puhdas; puhdistaa
clogs	klɒgz	työkengät
clutter	ˈklʌtə	sotku
combustible waste	kəmˈbʌstɪb(ə)ļ weɪst	energiajäte; palava jäte
comfortable	ˈkʌmf(ə)təb(ə)l	mukava
considerably	kənˈsɪd(ə)rəbli	huomattavasti
contain	kənˈteɪn	sisältää
container	container	säilytysastia
convection oven	kənˈvɛkʃ(ə)n ˈʌv(ə)n	kiertoilma-uuni
cooker	ˈkukə	liesi
correct	kəˈrekt	oikea
crash course	kræʃ kɔːs	pikakurssi
craving	ˈkreɪvɪŋ	mieliteko
cupboard	ˈkʌbəd	astiakaappi
dairy products	ˈdeəri ˈprɒdʌkts	maito-tuotteet
damp	dæmp	kostea
degree	dɪˈgriː	aste
dishwasher	ˈdɪʃwɒʃə	astianpesu-kone
drawer	drɔː	vetolaatikko
egg carton	eg ˈkɑːt(ə)n	muna-kenno
eggshell	ˈegʃel	munan-kuori
ensure	ɪnˈʃɔː	taata, varmistaa
environment	ɪnˈvaɪrənmənt	ympäristö
fall	fɔːl	kaatua, pudota
faucet (AmE)	ˈfɔːsɪt	hana
fiber	ˈfaɪbə	kuitu
fryer	ˈfraɪə	rasvakeitin
grain	greɪn	vilja
habit	ˈhæbɪt	tapa
handle	ˈhænd(ə)l	kahva
hob	hɒb	keittolevy,-keittotaso; paistotaso
hood	hud	liesituuletin
jewellery	ˈdʒuːəlri	korut
leftovers	ˈlɛftəuvəz	ruuan tähteet

likely	ˈlʌɪkli	todennäköisesti
member	ˈmembə	jäsen
mixed waste	mɪkst weɪst	sekajäte
mood	muːd	mieliala
multiply	ˈmʌltɪplaɪ	lisääntyä
neckerchief	ˈnekətʃiːf	kaulahuivi
necktie	ˈnektaɪ	solmio
non-slip	nɒnˈslɪp	liukumaton
nutrition	njuˈtrɪʃ(ə)n	ravinto
obligatory	əˈblɪgət(ə)ri	pakollinen
occasionally	əˈkeɪʒ(ə)n(ə)li/ əˈkeɪʒnəli	silloin tällöin
optimal	ˈɒptɪm(ə)l	ihanteellinen
organic waste container	ɔːˈgænɪk weɪst kənˈteɪnə	biojäteastia
organized	ˈɔːgənʌɪzd	järjestyksessä
oven glove	ˈʌv(ə)n glʌv	uunikinnas
pamper	ˈpæmpə	hemmotella
parings	ˈpeərɪŋz	perkuujätteet
passageway	ˈpæsɪdʒweɪ	kulkureitti, käytävä
peelings	ˈpiːlɪŋz	kuoret
plastic-lined	ˈplæstɪk’laɪnd	muovitettu
pod	pɒd	palko
poisoning	ˈpɔɪzənɪŋ	myrkytys
position	pəˈzɪʃ(ə)n	asento
pot holder	pɒt ˈhəuldə	patalappu
pot wash area	pɒt wɒʃ ˈeəriə	patatiski
poultry	ˈpəultri	siipikarja
prevent	prɪˈvent	estää
product	ˈprɒdʌkt	tuote
provide	prəˈvaɪd	varustaa

quarter	ˈkwɔːtə	neljännes
range	reɪndʒ	liesi
raw	rɔː	raaka
recently	ˈriːs(ə)ntli	hiljattain
recommendation	ˌrekəmenˈdeɪʃ(ə)n	suositus
recycling	riːˈsaɪklɪŋ	kierrätys
regularly	ˈregjuləli	säännöllisesti
reheat	riːˈhiːt	kuumentaa uudelleen
resist	rɪˈzɪst	vastustaa
responsible	rɪˈspɒnsɪb(ə)l	vastuussa
salamander	ˈsæləmændə	salamanteri-grilli
savoury	ˈseɪv(ə)ri	suolainen; ei makea
seed	siːd	siemen
seldom	ˈseldəm	harvoin
separate	ˈsep(ə)rət	erillinen
sharpen	ˈʃɑːp(ə)n	terottaa
shelf, (pl.) shelves	ʃelf, ʃelvz	hylly
shirt	ʃəːt	paita
similar	ˈsɪmɪlə	samanlainen
sink	sɪŋk	tiskiallas
skimmed milk	skɪmt mɪlk	rasvaton maito
skip	skɪp	jättää väliin
slip	slɪp	liukastua
solid	ˈsɒlɪd	kiinteä
spacious	ˈspeɪʃəs	tilava
spill	spɪl	läikyttää
spoiled	spɔɪlt	pilaantunut
store	stɔː	varastoida
stove	stəuv	liesi

stud buttons	stʌd 'bʌt(ə)nz	irrotettavat napit
sturdy	'stəːdi	tukeva
tap	tæp	hana
task	tɑːsk	työtehtävä
temperature	'temprətʃə	lämpötila
tidy	'taɪdi	siisti
tie	taɪ	solmio
tilting frying pan	tɪltɪŋ fraɪŋ pæn	kippi-pannu
to some extent	tu sʌm ɪk'stent	jossain määrin
toque	təuk	kokin hattu (korkea)
towel	'tauəl	pyyhe
trousers	'trauzəz	housut
waistcoat	'weɪs(t)kəut	liivi
valid	'vælɪd	voimassa oleva
waste bin	weɪst bɪn	roskakori
waste management	weɪst 'mænɪdʒmənt	jätehuolto
wholemeal	'həulmiːl	täysjyvä
wire rack	waɪə ræk	ritilä
visible	'vɪzɪb(ə)l	näkyvä
work top	wəːk tɒp	työtaso

8
Worklife

Tässä luvussa tutustut

- **alan ammattilaisiin**
- **työtehtäviin**
- **työnhakuun**
- **urasuunnitteluun**

WARM UP!

Recipe for success

What are the ingredients for a successful worker? Write on the lines the key ingredients.

Millaisista aineksista on hyvä työntekijä tehty? Kirjoita viivoille mielestäsi tärkeimmät asiat.

physical condition	creativity
never-ending learning	curiosity
self-confidence	hard work
a diploma/certificate	attitude
being goal-oriented	flexibility
co-operation	social skills
reliability	

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Interview with an inspiring talent

Chef Henri Alén

Task 8.1 **Listen to the interview and answer the questions in Finnish.**

Kuuntele haastattelu ja vastaa kysymyksiin suomeksi.

Henri Alén is a chef from Helsinki. He runs his own restaurant, and he is also known from several cooking and food programmes on TV.

1. Miten Henri Alén kiinnostui ravintola-alasta?

_____

_____

2. Minä vuonna Henri Alén valmistui ravintolakoulusta?

_____

_____

3. Mikä on hänen mielestään parasta kokin työssä?

_____

_____

4. Entä mikä on raskasta?

_____

_____

5. Millainen on Henri Alénin mielestä hyvä kokki?

_____

_____

6. Mitkä ovat hänen lempiraaka-aineensa?

_____

_____

GLOSSARY

home economics lesson	həum iːkə'nɒmɪks 'les(ə)n	kotitalous-tunti
in addition	ɪn ə'dɪʃ(ə)n	lisäksi
enthusiastic	ɪnθjuːzɪ'æstɪk	innostunt
theoretical subject	θɪə'retɪk(ə)l 'sʌbdʒekt	teoria-aine
to graduate	tu 'grædʒueɪt	valmistua
career	kə'rɪə	ura
creativity	kriːeɪ'tɪvɪti	luovuus
intuition	ɪntju'ɪʃ(ə)n	intuitio
constantly	'kɒnst(ə)ntli	jatkuvasti
to create	tu kriː'eɪt	luoda
challenge	'tʃælɪndʒ	haaste
shift work	ʃɪft 'wɜːk	vuorotyö
regular	'regjulə	säännöllinen
major	'meɪdʒə	suurimmat
persistent	pə'sɪst(ə)nt	periksi-antamaton
curious	'kjuərɪəs	utelias
repetition	repɪ'tɪʃ(ə)n	toisto
tedious	'tiːdɪəs	uuvuttava
seasonal	'siːz(ə)n(ə)l	kausittainen
false morel	fɔːls mə'rel	korvasieni
cep	sep	tatti
according to	ə'kɔːdɪŋ tu	jnkn mukaan

Here is an easy, delicious recipe for you from Henri Alén.

VERY EASY TOMATO SAUCE

Ingredients

- one tin good quality crushed tomatoes
- one small onion
- two small garlic cloves
- 0.6 dl olive oil
- 0.5 tsp sugar

If you want, you can add some orange peel and 0.5 dl red wine.

Preparation:

1. Sweat the chopped onion and garlic in oil for at least 10 minutes to achieve some sweetness.
2. Add in the sugar and half of the crushed tomatoes. Let simmer for 10 minutes. Add the rest of the tomatoes and 2 dl of water. Let simmer stirring constantly.
3. Let the sauce bubble slowly and continue simmering for 15 minutes. You can now add the red wine which gives some acidity to the sauce. Don't stop stirring.
4. When the sauce has thickened, add some salt and freshly ground black pepper. If you want to fine tune the sauce, add two orange peels cut with a peeling knife. (You are not supposed to eat them, they are just for the taste.)
5. Remove the sauce from the heat and mix in 0.5 dl of the best virgin olive oil available. Don't cook it anymore. This makes the sauce rich.
6. Combine the sauce with cooked, drained spaghetti. Combine immediately! Don't pour the sauce on top of the spaghetti. Mix!

Restaurant Staff

Task 8.2 **Translate the following job titles into Finnish.**
Suomenna seuraavat ammattinimikkeet.

1. cook _____
2. chef _____
3. head chef _____
4. sous-chef _____
5. shift manager _____
6. cold buffet manager _____
7. pastry chef _____
8. restaurant manager _____
9. headwaiter _____
10. waiter/waitress _____
11. sommelier _____
12. barman/bartender _____
13. wine cashier _____
14. trainee _____

GOOD TO KNOW

Ravintolassa käytetään usein myös ranskankielisiä ammattinimikkeitä.
Tavallisimpia ammattinimikkeitä ovat muun muassa seuraavat:

sommelier	=	wine waiter
maître d'hôtel	=	headwaiter
garde manger	=	cold buffet manager
chef de rang	=	section waiter
chef de cuisine	=	head chef
sous-chef	=	"under chef of the kitchen". "Sous" tarkoittaa sananmukaisesti "alapuolella". Sous-chef toimii suoraan keittiömestarin alapuolella.
chef de partie	=	station chef or line cook. "Chef de partie" on vastuussa tietystä työpisteestä tai asemasta.
commis	=	trainee

Task 8.3 **Job duties. Read and write on the line C for chef and W for waiter.**

Kirjoita viivalle, onko kyseessä kokin (C) vai tarjoilijan (W) työtehtävä.

Carries the food from the kitchen to the tables _____

Cleans tables, clears dishes, and sets the tables with clean tablecloths, napkins, cutlery/silverware, glasses, and cups _____

Develops new recipes _____

Explains how different meals on the menu are prepared _____

Gives the menu to the customer _____

Makes desserts and bakes breads _____

Makes special dishes for customers with food allergies _____

Makes sure food on the menu is available _____

Portions and garnishes food _____

Prepares and seasons dishes _____

Refills coffee cups and water glasses and asks if customers want to order anything else _____

Takes care of the cleanliness of the cooking area _____

Takes orders and serves food _____

Takes the bills/checks to the tables _____

Washes, peels, deseeds, and cuts fruits and vegetables _____

Writes down customers' orders _____

Task 8.4 **Which job title is described?**

Kirjoita oikea ammattinimike viivalle englanniksi.

waiter/waitress	chef	pastry cook	head chef
restaurant manager	sous-chef	shift manager	sommelier
cold buffet manager	cook	wine cashier	headwaiter
barman/bartender		trainee	

1. cooks food but has less experience than a chef _____
2. a trained professional who supervises the preparation and service of the food from the kitchen to the dining room _____
3. plans menus, trains and supervises the kitchen staff

   _____
4. direct assistant of the head chef _____
5. is responsible for all the service during his or her shift

   _____
6. is in charge of the preparation of all cold dishes, for example, starters or hors d´oeuvre, sandwiches, dressings, and salads

   _____
7. prepares pastries and desserts _____
8. is responsible for all the restaurant service

   _____
9. arranges the staff´s work in the dining room; he or she supervises the service, receives the guests, and seats them

   _____
10. takes the customers' orders, places the orders in the kitchen, and carries the food to the restaurant and serves the customers

    _____
11. takes drink orders, advises on wines _____

12. is in charge of the bar area

_____

13. receives the payments for alcoholic beverages from the waiters

_____

14. carries away dirty dishes from the restaurant and fills the table with additional dishes and cutlery _____

Task 8.5 **Find the following expressions in Task 8.4.**

Etsi tehtävästä 8.4 seuraavat ilmaisut.

1 ottaa vieraat vastaan _____

2 järjestää henkilökunnan työt _____

_____

3 on vastuussa palvelusta _____

_____

4 ottaa tilaukset _____

5 vastaanottaa maksut alkoholijuomista _____

_____

6 täyttää pöydät ruokailuvälineillä _____

_____

7 valvoo ruoan valmistusta _____

_____

8 suunnittelee ruokalistat _____

9 on vastuussa alkupalojen valmistuksesta _____

_____

10 valmistaa leivonnaisia _____

Interview with an inspiring talent

Lauri Pipinen,
the 2011 Finnish Barista Champion

Task 8.6 **Listen to the interview and answer the questions in Finnish.**

Kuuntele haastattelu ja vastaa kysymyksiin suomeksi.

1. Miten Lauri Pipisen kahviharrastus alkoi?

2. Miksi Kaffa Roastery oli mielenkiintoinen työpaikka?

3. Mitä hyvän baristan täytyy tietää kahvista?

4. Millainen on Lauri Pipisen mielestä hyvä barista?

5. Mikä on Lauri Pipisen mielestä raskasta baristan työssä?

6. Entä mikä on parasta?

_____

_____

_____

7. Mikä on Lauri Pipisen lempiresepti?

_____

_____

Here is an easy, delicious coffee recipe from Lauri Pipinen.

ESPRESSO TONIC

Put some ice cubes in a glass and add Tonic water.

Make a nice cup of espresso and cool it off in a shaker.

Add some sugar syrup to the glass. Finally, pour the coffee on top of the Tonic water.

Applying for a Job

Tony's Bar & Restaurant, in London, is looking for an experienced, professional

WAITER/BARTENDER

Candidates should speak fluent English.

This is a permanent job which will involve serving food and preparing tables. An important part of the role is to make customers feel welcome and comfortable at all times.

Your main duties would include:

- greeting customers as they arrive and showing them to their table
- giving out menus and taking orders for food and drink
- serving food and drinks
- dealing with bill payments
- making sure tables are clean and tidy
- clean glasses, utensils, and bar equipment

You will be required to work shifts including evenings, weekends, and public holidays.

For you to be successful with your application you will need to have bartender/waiter experience and be professional and customer focused.

HEAD CHEF

Apple Tree is a fast growing restaurant group in the UK with a minimum of 12 new openings a year. This means by joining us as a Head Chef, the sky is the limit for your career development. We are looking for a confident and capable Head Chef to ensure that our restaurants in London maintain their renowned quality.

As a Head Chef, you will already have good work experience gained in a similar role in a dynamic environment. You will aim to lead the team in exceeding guest expectations, inspiring them with your charisma, passion for great food, and exceptional service.

Requirements:

- Excellent social and co-operation skills
- Well-organized and flexible
- Ability to work under pressure
- Customer-focused

In return you'll enjoy a highly competitive salary

- fantastic bonus potential
- company discounts
- our famous training programme

Of course, as you would expect from an organization that continues to grow rapidly, you can also look forward to exceptional career development potential.

Fill in our online application form.

Task 8.7 **Read the job advertisements and answer in Finnish.**

Lue työpaikkailmoitukset ja vastaa lyhyesti suomeksi.

1. Millaista työntekijää Tony's Bar & Restaurant hakee?

2. Mitkä ovat kielitaitovaatimukset?

3. Mitä työntekijän tehtäviin kuuluu?

4. Millaisia työvuoroja on tarjolla?

5. Kenet Apple Tree -ravintola haluaa palkata ja millaisia ominaisuuksia työntekijältä edellytetään?

6. Mitä etuja työnantaja tarjoaa?

Task 8.8 **Listen and answer the questions in Finnish.**

Kuuntele ja vastaa suomeksi.

1. Millainen ravintola Six Stars on?

2. Mitä Maija teki kahden ensimmäisen viikon aikana?

3. Mitä hän sanoo ruokien tarjoilemisesta pöytiin?

4. Saivatko tarjoilijat käyttää 'lunttilappuja' kertoessaan ruuista?

5. Mitä erityistä tarjoilijoiden täytyi osata?

6. Millaisia kömmähdyksiä Maijalle sattui?

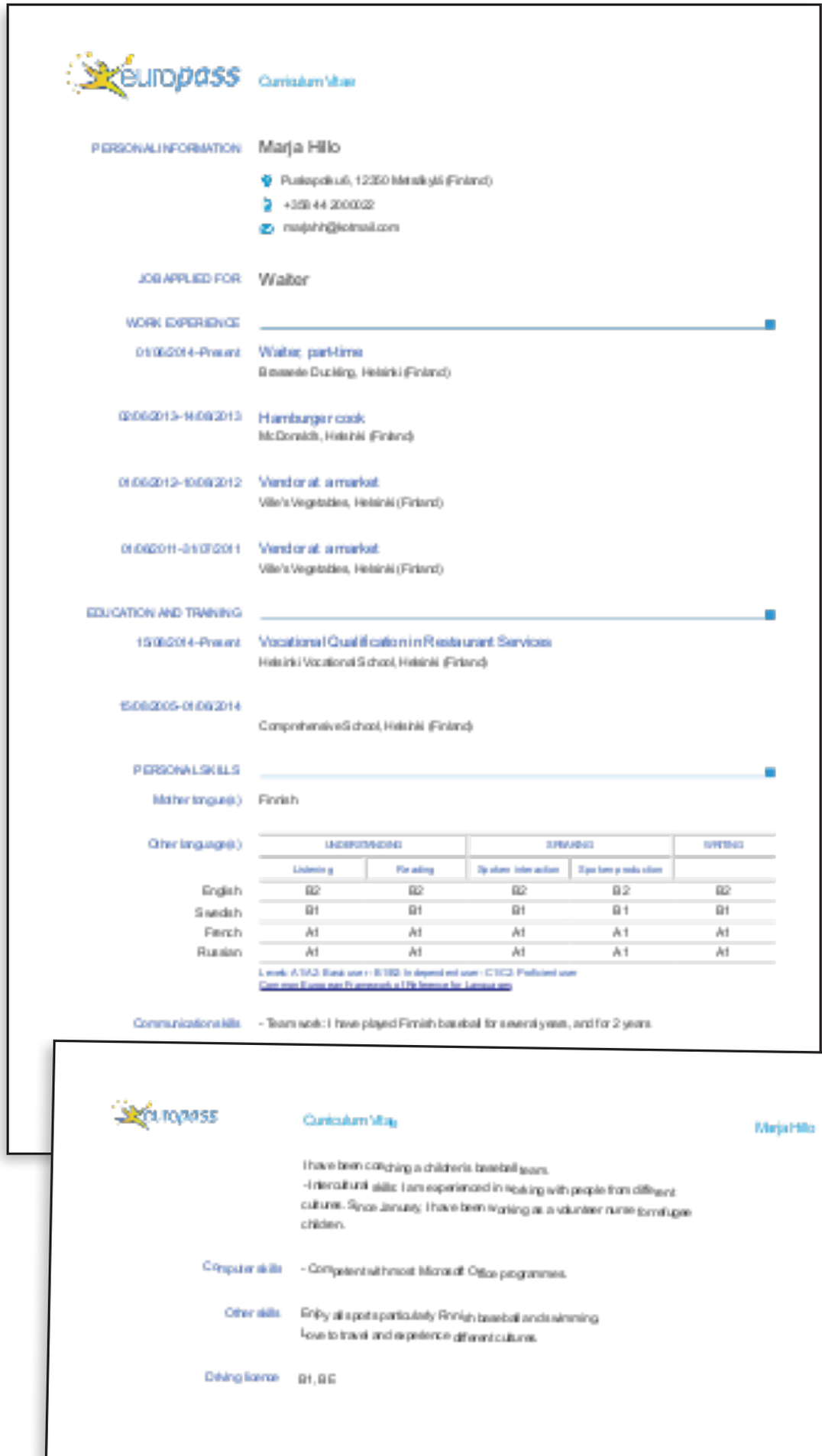
7. Miksi Maija lähti Englantiin työssäoppimaan?

Task 8.9 **Work in pairs and answer the questions in English.**

Työskennelkää pareittain ja pohtikaa vastauksia seuraaviin kysymyksiin englanniksi.

1. Why should students know foreign languages?
2. What is the most common language in the world?
3. Does your school have a student exchange system? With which countries?
4. Are there exchange students in your school? From which countries?
5. Would you like to study or work abroad? In which country and why?

Europass CV



europass Curriculum Vitae

PERSONAL INFORMATION Marja Hilo

Puistopolku6, 12350 Metsälyli (Finland)
+358 44 2000022
marjahh@kotmail.com

JOB APPLIED FOR Waiter

WORK EXPERIENCE

01/06/2014–Present Waiter, part-time
Brasserie Duckling, Helsinki (Finland)

02/06/2013–14/09/2013 Hamburger cook
McDonalds, Helsinki (Finland)

01/06/2012–10/09/2012 Vendor at a market
Ville's Vegetables, Helsinki (Finland)

01/06/2011–31/07/2011 Vendor at a market
Ville's Vegetables, Helsinki (Finland)

EDUCATION AND TRAINING

15/08/2014–Present Vocational Qualification in Restaurant Services
Helsinki Vocational School, Helsinki (Finland)

15/08/2005–01/09/2014
Comprehensive School, Helsinki (Finland)

PERSONAL SKILLS

Mother tongue(s) Finnish

Other language(s)	UNDERSTANDING		SPEAKING		WRITING
	Listening	Reading	Spoken interaction	Spoken production	
English	B2	B2	B2	B2	B2
Swedish	B1	B1	B1	B1	B1
French	A1	A1	A1	A1	A1
Russian	A1	A1	A1	A1	A1

Levels: A1/A2: Basic user – B1/B2: Independent user – C1/C2: Proficient user
Common European Framework of Reference for Languages

Communication skills - Team work: I have played Finnish baseball for several years, and for 2 years

europass Curriculum Vitae Marja Hilo

I have been coaching a children's baseball team.
-Intercultural skills: I am experienced in working with people from different cultures. Since January, I have been working as a volunteer nurse for refugee children.

Computer skills - Competent with most Microsoft Office programmes.

Other skills Enjoy all sports particularly Finnish baseball and swimming.
Love to travel and experience different cultures.

Driving license B1, B2

Job application

Marja Hillo
Puskapolku 6
12350 Metsäkylä
Finland

APPLICATION

10 March 20xx

Edmund's Restaurant
Mr Edmund Fowles
PO Box 13429
Southampton, England

Your ad on your website on 28 February 20xx

SUMMER SEASON WAITER

Dear Mr Fowles,

I am writing to apply for the position of a waiter for the summer season 20xx as advertised on your website on February 28.

I am a second-year student at Helsinki Vocational School, and I will have a vocational qualification in restaurant services in May 20xx. I have worked at a hamburger restaurant, in a café, and during summer holidays, I have sold berries and vegetables at a market. At the moment, I have a part-time job in a brasserie-type restaurant in Helsinki. The restaurant is very popular among tourists.

With this work experience, I have strong customer service skills. I am an experienced team player, and I can work under pressure. As for my language skills, I am fluent in English and get by in Swedish and French. I have also studied basics in Russian. Although I enjoy my present work, I would particularly welcome the opportunity to work abroad and explore new challenges. I know I could bring my friendly, helpful customer service to a position as a summer waiter at Edmund's Restaurant.

I am enclosing my CV and looking forward to hearing from you soon. If you have any queries regarding my qualifications or references, you may reach me on my mobile phone or contact me via email.

Yours sincerely,

Marja Hillo

Marja Hillo (Ms.)

Att CV

Task 8.10 **Job interview.**
Act out the following job interview with your partner.

Näyttele parisi kanssa seuraava työhaastattelu.

A:	B:
Hello and welcome!	
	Hello!
Have a seat, please. Would you like some coffee?	
	Yes, please.
Could you tell us a little about yourself. Why are you applying for this job?	
	I have always loved cooking, and I thought that this would be a great place to learn more.
What kind of work experience do you have?	
	I am a second-year student in a culinary school, and I have worked at a hamburger restaurant and in a café before.
I see. How would you describe yourself? What are your best and worst characteristics?	
	I am… (valitse sinua parhaiten kuvaavat ilmaisut laatikosta)

hard-working	I work well under pressure.
well-organized	I have good social skills.
flexible	I have good customer service skills.
outgoing	I have good IT skills.
calm	
confident	
reliable	
skilled in languages	

A:	B:
Good. What kind of pay are you expecting?	
	Around 2000 euros.
Okay. Do you have any questions about the job?	
	What are the working hours?
You will work 7 to 8 hours per day, and your work shifts might include evenings, weekends, and public holidays.	
	It's okay. I am used to working shifts.
When could you start working?	
	I can start right away.
Good. Thank you for your time. We'll let you know next week if you get the job.	
	Thank you for the interview! I am very interested in the job and hope I hear from you soon! Good bye!
Good bye!	

Task 8.11 **Five years after graduation.**
Imagine your life five years after graduation.

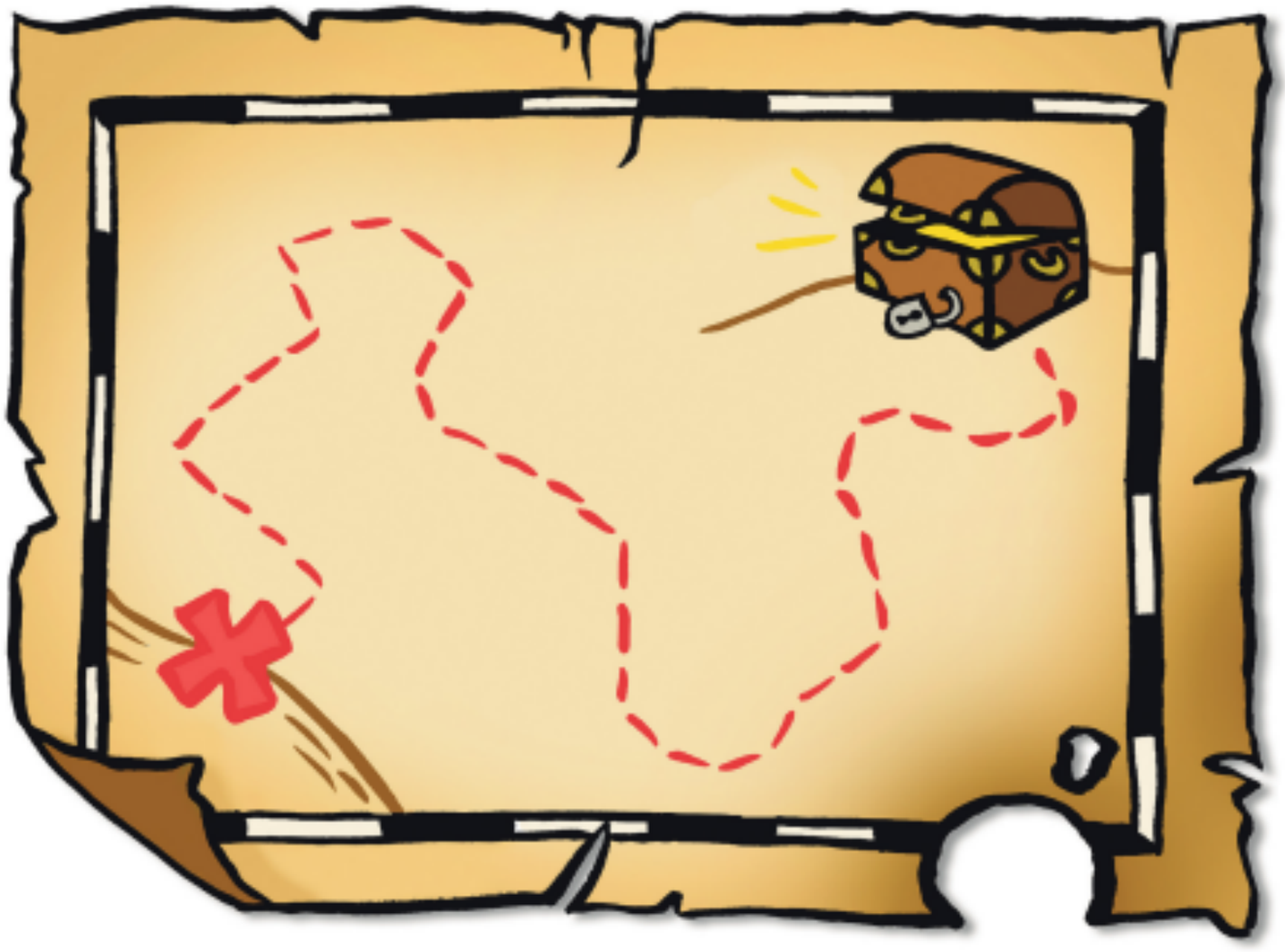
Millaista elämäsi on viiden vuoden kuluttua valmistumisesta? Pohdi parisi kanssa vastauksia seuraaviin kysymyksiin.

Where do you work?
What is your job title? What kind of tasks do you have?
What is your salary?
What kind of working environment do you have?
What are your colleagues like?

Task 8.12 **Treasure map.**

Aarrekartta.

Alla näet elämäsi aarrekartan. Olet nyt lähtöpisteessä. Merkitse aarteeksi jokin tavoite elämässäsi. Sen jälkeen kirjoita tai piirrä karttaan muita asioita, joita haluat matkan varrella saavuttaa tai joita tarvitset haaveesi toteuttamiseen. Asioita voivat olla esim. *studies*, *career*, *family*, *own home* jne.



VOCABULARY

Applying for a Job

ability	ə'bɪlɪti	kyky
abroad	ə'brɔːd	ulkomailla; ulkomaille
according to	ə'kɔːdɪŋ tu	jnkn mukaan
achieve	ə'tʃiːv	saavuttaa
acidity	ə'sɪdɪti	hapokkuus
additional	ə'dɪʃ(ə)n(ə)l	lisä-
advertise	'ædvətaɪz	mainostaa, ilmoittaa
advertisement	əd'vɜːtɪsmənt	ilmoitus
advise	əd'vaɪz	neuvoa
application	æplɪ'keɪʃ(ə)n	hakemus
arrange	ə'reɪndʒ	järjestää
assistant	ə'sɪst(ə)nt	apulainen
available	ə'veɪləbļ	saatavilla
barman/ bartender	'bɑːmən/ 'bɑːtendə	baarimestari
brew	bruː	keittää kahvia; hauduttaa teetä; panna olutta
brush up	brʌʃ ʌp	parantaa
by heart	baɪ hɑːt	ulkoa
capable	'keɪpəb(ə)l	pystyvä
career	kə'rɪə	ura
cep	sep	tatti
challenge	'tʃælɪndʒ	haaste
characteristic	kærɪktə'rɪstɪk	ominaisuus, luonteen-piirre
chef	ʃef	keittiömestari, kokki
cleanliness	'klenlinəs	puhtaus
cold buffet manager	kəuld 'bufeɪ'mænɪdʒə	kylmäkkö
comfortable	'kʌmf(ə)təb(ə)l	mukava
competent	'kɒmpɪt(ə)nt	pätevä
competitive	kəm'petɪtɪv	kilpailu-kykyinen
confident	'kɒnfɪd(ə)nt	itsevarma
constantly	'kɒnst(ə)ntli	jatkuvasti
cook	kuk	kokki, keittäjä
co-operation	kəuɒpə'reɪʃ(ə)n	yhteistyö
create	kriː'eɪt	luoda
creativity	kriːeɪ'tɪvɪti	luovuus
curious	'kjuərɪəs	utelias
customer-focused	'kʌstəmə 'fəukəst	asiakas-keskeinen
deal with	diːl wɪð	käsitellä, hoitaa
deseed	diː'siːd	poistaa siemenet
develop	dɪ'veləp	kehittää
development	dɪ'veləpm(ə)nt	kehitys
discount	'dɪskaunt	alennus
distance	'dɪst(ə)ns	etäisyys
drain	dreɪn	valuttaa
duty	'djuːti	velvollisuus, tehtävä
enclose	ɪn'kləuz/ ɛn'kləuz	liittää, laittaa liitteeksi
ensure	ɪn'ʃɔː/ɪn'ʃuə/ ɛn'ʃuə	varmistaa, taata
enthusiastic	ɪnθjuːzɪ'astɪk	innostunut
environment	ɪn'vʌɪrənm(ə)nt/ ɛn'vʌɪrənm(ə)nt	ympäristö
equipment	ɪ'kwɪpm(ə)nt	laite
essential	ɪ'senʃ(ə)l	oleellinen
exceed	ɪk'siːd/ɛk'siːd	ylittää
exceptional	ɪk'sɛpʃ(ə)n(ə)l/ ɛk'sɛpʃ(ə)n(ə)l	poikkeuk-sellinen
exchange	ɪks'tʃeɪndʒ/ ɛks'tʃeɪndʒ	vaihto
expectation	ɛkspɛk'teɪʃ(ə)n	odotus
experience	ɪk'spɪərɪəns/ ɛk'spɪərɪəns	kokemus

explain	ɪkˈspleɪn/ɛkˈspleɪn	selittää
explore	ɪkˈsplɔː/ɛkˈsplɔː	tutkia, tunnustella
false morel	fɔːls məˈrel	korvasieni
feedback	ˈfiːdbak	palaute
feel dizzy	fiːl ˈdɪzi	huimata, pyörryttää
filter	ˈfɪltə	suodattaa
final	ˈfʌɪn(ə)l	lopullinen, viimeinen
fine tune	fʌɪn tjuːn	’hifistellä’
flexible	ˈfleksɪb(ə)l	joustava
fluent in	ˈfluːənt ɪn	puhua sujuvasti
foreign	ˈfɒrən	ulko-maalainen
garnish	ˈgɑːnɪʃ	koristella
graduate	ˈgrædʒueɪt	valmistua
grind-ground-ground	graɪnd-graund-graund	jauhaa
hard-working	hɑːdˈwɜːkɪŋ	ahkera
head chef	hed ʃef	keittiö-päällikkö
headwaiter	hed ˈweɪtə	hovimestari
head	hed	(verbi) suunnata kulkunsa
home economics	həum iːkəˈnɒmɪks	kotitalous
hors d’ouvre	ɔːˈdɜːv	alkupala
immediately	ɪˈmiːdiətli	välittömästi
in addition	ɪn əˈdɪʃ(ə)n	lisäksi
in charge of	ɪn tʃɑːdʒ əv	olla vastuussa
include	ɪnˈkluːd	sisältää, kuulua
intuition	ɪntjuˈɪʃ(ə)n	intuitio
invite	ɪnˈvʌɪt	kutsua
involve	ɪnˈvɒlv	sisältää, kuulua jhnk
look forward to	luk ˈfɔːwəd tu	odottaa innokkaasti
maintain	meɪnˈteɪn	ylläpitää
major	ˈmeɪdʒə	suurimmat
measure	ˈmɛʒə	mitata
meticulous	mɪˈtɪkjuləs	pikkutarkka
nurse	nɜːs	hoitaja
on-the-job learning	ɒnˈðəˈdʒɒb ˈlɜːnɪŋ	työssä-oppiminen
open-minded	əup(ə)nˈ maɪndɪd	ennakko-luuloton
opportunity	ɒpəˈtjuːnəti	tilaisuus; mahdollisuus
particularly	pəˈtɪkjuləli	erityisesti
pastry chef	ˈpeɪstri ʃef	kondiittori
peel	piːl	kuori, raastettu kuori
persistent	pəˈsɪst(ə)nt	periksi-antamaton
physically	ˈfɪzɪk(ə)li	fyysisesti
polish	ˈpɒlɪʃ	kiillottaa
portion	ˈpɔːʃ(ə)n	annostella; annos
position	pəˈzɪʃ(ə)n	työ, toimi
potential	pə(u)ˈtɛnʃ(ə)l	mahdollisuus
preparation	prɛpəˈreɪʃ(ə)n	valmistus
pressure	ˈprɛʃə	paine
pronounce	prəˈnauns	ääntää
pronunciation	prənʌnsɪˈeɪʃ(ə)n	ääntäminen
qualification	kwɒlɪfɪˈkeɪʃ(ə)n	pätevyys
quality	ˈkwɒlɪti	laatu
query	ˈkwɪəri	kysymys
receive	rɪˈsiːv	ottaa vastaan, saada
references	ˈref(ə)r(ə)nsiːz	suositukset
refill	riːˈfɪl	täyttää uudelleen
refugee	refjuˈdʒiː	pakolainen
regarding	rɪˈgɑːdɪŋ	koskien
regular	ˈregjulə	säännöllinen
remove	rɪˈmuːv	poistaa

renowned	rɪ'naund	kuuluisa
repetition	repɪ'tɪʃ(ə)n	toisto
require	rɪ'kwʌɪə	vaatia
responsible	rɪ'spɒnsɪb(ə)l	vastuussa
restaurant manager	'rest(ə)rɒnt 'mænɪdʒə	ravintola-päällikkö
salary	'sæl(ə)ri	palkka
satisfied	'sætɪsfaɪd	tyytyväinen
seasonal	'si:z(ə)n(ə)l	kausittainen
seat	si:t	ohjata paikoilleen
shift manager	ʃɪft 'mænɪdʒə	vuoromestari
shift work	ʃɪft 'wɜ:k	vuorotyö
simultaneously	sɪml'teɪnɪəsli	saman-aikaisesti
skill	skɪl	taito
soil	sɔɪl	maaperä
sommelier	sɒ'mɛljeɪ	viiniasian-tuntija
sous-chef	su:(z) ʃɛf	apulais-keittiömestari, vuoro-päällikkö
spill	spɪl	läikyttää
successful	sək'sɛsful/ sək'sɛsf(ə)l	onnistunut, menestynyt
supervise	'su:pəvʌɪz	valvoa, johtaa
survive	sə'vʌɪv	selvitä hengissä
tedious	'ti:dɪəs	uuvuttava
theoretical subject	θɪə'retɪk(ə)l 'sʌbdʒekt	teoria-aine
thicken	'θɪk(ə)n	suurustaa
tin	tɪn	säilykepurkki
train	treɪn	kouluttaa, harjoitella
trainee	treɪ'ni:	harjoittelija
used to	ju:zd tu	olla tapana
utensil	ju:'tens(ə)l	työväline
vocational	və(u)'keɪʃ(ə)n(ə)l	ammatillinen
volunteer	vɒlən'tɪə	vapaa-ehtoinen
waiter/ waitress	'weɪtə/ 'weɪtrəs	tarjoilija
well-organized	wel'ɔ:gənʌɪzd	järjestelmäl-linen
wine cashier	wʌɪn ka'ʃɪə	viinikassa

Sanasto

Englanti–suomi

A

ability kyky
abroad ulkomailla; ulkomaille
absolutely ehdottomasti
accept hyväksyä
acceptable hyväksyttävää
accompaniment lisuke
according to jnkn mukaan
achieve saavuttaa
acidity hapokkuus
actually itse asiassa
add lisätä
additional lisä-
advertise mainostaa, ilmoittaa
advertisement ilmoitus
advise neuvoa
affect vaikuttaa
alcohol content alkoholipitoisuus
ale ale-olut
allspice maustepippuri
almond paste mantelimassa
alternative vaihtoehto
aluminium foil alumiinifolio
amount määrä
anxiety huoli
aperitif aperitiivi
apologize pyytää anteeksi
appetizer alkuruoka
apple pie omenapiirakka
application hakemus
apricot aprikoosi
apron essu
arctic bramble mesimarja
arrange järjestää
arrive saapua
artichoke artisokka
asparagus parsa, tankoparsa
aspic hyytelö
assistant apulainen
assortment lajitelma
aubergine (BrE) munakoiso
authentic alkuperäinen
available saatavilla
avocado avokado
avoid välttää

B

bacon pekoni
baguette patonki
bain marie (ransk.) vesihaude
bake paistaa uunissa, leipoa
baked paistettu, leivottu, uuni-
baked beans papukastike
baked potato uuniperuna
baked salmon uunilohi
baking tray uunipelti
balance tasapaino
Baltic herring silakka
Baltic herring roll silakkarulla
barley ohra
barman baarimestari
bartender baarimestari
basil basilika
batch osa, erä
batter juokseva taikina
bay leaf laakerinlehti
bean papu
beat vatkata
beaten vatkattu
bed of vegetables vihannespeti
beef härän-, naudanliha
beef and potato casserole merimiespihvi
beef steak häränpihvi, naudanlihapihvi
beer on tap hanaolut
beetroot punajuuri
beetroot patty punajuuripihvi
before aiemmin, ennen, ennen kuin
beforehand etukäteen, etukäteis-
be included in the price sisältyä hintaan
berry jam marjahillo
beverage juoma
bilberry mustikka
bill lasku
biscuit (BrE) keksi
black grouse teeri
black peppercorn mustapippuri
blade terä
blender tehosekoitin
blue cheese sinihomejuusto
blueberries baked in rye crust mustikkakukko
blueberry (pensas)mustikka
blueberry pie mustikkapiirakka
boiled keitetty
boiled egg keitetty kananmuna
boned ruodoton
book varata
bottle opener pullonavaaja
bottled beer pullo-olut
bouquet garni yrttikimppu
bowl kulho
bracelet rannekoru
braise hauduttaa (ruskistaa ja sitten hauduttaa)
brand laatu, tuotemerkki
brandy brandy
brassica kaalit
bread leipä
bread cheese leipäjuusto

bread roll sämpylä
breadcrumbs korppujauhot
breaded leivitetty
breakfast aamiainen
bream lahna
breast rinta
breathable hengittävä
brew keittää kahvia; hauduttaa teetä; panna olutta
brewed tea haudutettu tee
bring to a boil kiehauttaa
broccoli parsakaali
broil grillata, pariloida
brown ruskistaa
brush up parantaa
Brussels sprouts ruusukaali
bubble and squeak pyttipannu
buffet noutopöytä
bulb hehkulamppu
bulb vegetable sipulikasvi
bun (hampurilais)sämpylä
burbot made
burger jauhelihapihvi, hampurilaispihvi
burn palovamma; polttaa
by card kortilla
by heart ulkoa
by the bottle pulloittain
by the glass laseittain

C

cabbage kaali
café au lait maitokahvi
cake tin kakkuvuoka
canteen ruokala
capable pystyvä
cardamom kardemumma
cardboard pahvi
career ura
careless huolimaton
carrot porkkana
carton pahvipakkaus, pahvilaatikko
cash käteinen
cash register kassa, kassakone
cashier kassanhoitaja
casing makkarankuori
casserole kiusaus, vuoka, laatikkoruoka
caster sugar hienosokeri
catering pitopalvelu, ateriapalvelu
cauliflower kukkakaali
celebration juhla; juhlinta
celeriac juuriselleri, mukulaselleri
celery selleri
cep tatti
cereal(s) murot, viljatuotteet
certainly varmasti, totta kai
ceviche limellä raakakypsytettyä kalaa
challenge haaste
champagne samppanja
champignon herkkusieni
chanterelle kantarelli
characteristic ominaisuus, luonteenpiirre
charge veloittaa
chargrill hiillostaa
chargrilled hiillostettu
check out kirjautua ulos hotellista
cheese juusto
cheese cutter juustohöylä
cheese slicer juustohöylä
chef keittiömestari, kokki
chervil kirveli
chicken kana
chill jäähdyttää
Chinese cabbage kiinankaali
chives ruohosipuli
chocolate bar suklaapatukka
choice valinta
chop pilkkoa
chopped pilkottu
chopping board leikkuulauta
cider siideri
cinnamon kaneli
cinnamon roll korvapuusti
citrus press sitruunanpuristin
clean puhdas; puhdistaa
cleanliness puhtaus
clogs työkengät
cloudberry lakka
clove of garlic valkosipulin kynsi
cloves (mauste)neilikka
clutter sotku
coarse karkea
coarse salt karkea suola
coarsely chop pilkkoa karkeaksi
coconut milk kookosmaito
coffee kahvi
coffee bread kahvileipä
cognac konjakki
colander lävikkö
cold buffet manager kylmäkkö
cold cuts leikkeleet
cold plate kylmä levy
cold-smoked kylmäsavustettu
combine yhdistää
combustible waste energiajäte; palava jäte
comfortable mukava
competent pätevä
competitive kilpailukykyinen
complain valittaa
completely kokonaan
confident itsevarma
consider pitää jonakin
considerably huomattavasti
constantly jatkuvasti
contain sisältää
container (säilytys)astia
contents sisältö
continental breakfast mannermainen aamiainen
convection oven kiertoilmauuni
cook keittää, kypsentää, laittaa ruokaa; kokki
cooker liesi
cookie (AmE) keksi
co-operation yhteistyö
coriander korianteri
corn maissi
correct oikea
courgette (BrE) kesäkurpitsa
course ruokalaji
cover peittää
crack halkaista
cranberry karpalo
crash course pikakurssi

craving mieliteko
crayfish jokirapu
cream kerma; muhentaa kermaan
cream cheese tuorejuusto
cream jug kermakko
creamed kerma-muhennettu
creamy kermainen
create luoda
creativity luovuus
credit card luottokortti
crisp rapea
croissant voisarvi
crumble muropaistos
crush murskata; survoa
crushed lingonberries puolukkasurvos
crust (taikina)kuori
cube kuutio
cucumber kurkku
culinary school ravintolakoulu
cupboard kaappi, astiakaappi
curdled milk viili
curious utelias
currant herukka
customer service asiakaspalvelu
customer-focused asiakaskeskeinen
cut into pieces leikata paloiksi
cute söpö
cutlery ruokailuvälineet

D

dairy product maitotuote
damp kostea
Danish pastry viineri
dark tumma
deal with käsitellä, hoitaa
debit card pankkikortti
decaf kofeiiniton kahvi
deep-fry friteerata
deep-fryer rasvakeitin
deer peura
degree aste
delay viivästys
delicacy herkku
delicious herkullinen
delivery kotiinkuljetus
description kuvaus
deseed poistaa siemenet
dessert jälkiruoka
develop kehittää
development kehitys
dice kuutioida pieneksi
diet ruokavalio
different erilainen
different type of erityyppinen
dill tilli
dine in syödä paikan päällä
dinner päivällinen, illallinen
discount alennus
dish ruokalaji, uunivuoka, astia
dishwasher astianpesukone
dispenser annostelija, jakeluautomaatti, hana
display case vitriini
distance etäisyys
dollop kokkare
double tupla-
double burger kerroshampurilainen
double cream kuohukerma
dough taikina
doughnut munkki
drain valuttaa
draught beer hanaolut
drawer vetolaatikko
dressing salaattikastike, hampurilaiskastike
dried kuivattu
drizzle valuttaa, lorauttaa
drop pudottaa
dry kuiva
duck ankka
duty velvollisuus, tehtävä

E

edible syötävä, syötäväksi kelpaava
egg kananmuna
egg butter munavoi
egg carton munakenno
egg white munanvalkuainen
egg yolk munankeltuainen
eggplant munakoiso
eggshell munankuori
egg sunny side up (AmE) häränsilmä
electric mixer sähkövatkain
elk hirvi
empty tyhjä; tyhjentää
enclose liittää, laittaa liitteeksi
enjoy nauttia, viihtyä
ensure taata, varmistaa
enthusiastic innostunut
environment ympäristö
equipment laite
essential oleellinen
eventually lopulta, viimein
everyday arkinen
exceed ylittää
excellent erinomainen
exceptional poikkeuksellinen
excessive liiallinen, liika, ylenmääräinen
exchange vaihto
excited jännittynyt
expectation odotus
experience kokemus
expiration date viimeinen käyttöpäivä
expired vanhentunut
explain selittää
explore tutkia, tunnustella
extra lisä-

F

fair tapahtuma, festarit
fall kaatua, pudota
false morel korvasieni
fat rasvainen
faucet (AmE) hana
feast juhla; kekkerit
feedback palaute
feel dizzy huimata, pyörryttää
ferry port laivasatama
fiber kuitu
fig viikuna
fillet filee, seläke; fileoida, fileerata

filling täyttävä; täyte
filter suodattaa
final lopullinen, viimeinen
fine tune 'hifistellä'
finely chop hienontaa
finish viimeistely; viimeistellä
first name etunimi
fish slice reikälasta
flambé liekittää
flame liekittää
flat bread rieska
flavour maku, aromi, tuoksu
flesh liha
flexible joustava
flour jauhot
fluent in puhua sujuvasti
fluffy kuohkea
following seuraava
food processor monitoimikone
food waste ruokajäte
foreign ulkomaalainen
frankfurter nakki
free-range vapaana kasvatettu
French bread patonki
French fries ranskalaiset perunat
French toast köyhät ritarit
fresh tuore
freshly ground vastajauhettu
fridge jääkaappi
fried paistettu
fritter 'munkki'; uppopaistettu leivonnainen
frozen pakaste-
fruit hedelmä
fry paistaa
fryer rasvakeitin
frying pan paistinpannu
full-bodied täyteläinen
function tilaisuus

G

game riista
garlic valkosipuli
garlic clove valkosipulinkynsi
garnish koristella
generous runsas
gently kevyesti, varovasti
gherkin maustekurkku
ginger inkivääri
gingerbread piparkakku
glass lasi
globe artichoke latva-artisokka
glow-fry loimuttaa
gluten-free gluteeniton
go well with sopia yhteen jonkin kanssa
gooseberry karviainen
graduate valmistua
grain vilja, jyvä, rae
grape viinirypäle
grape variety rypälelajike
grapefruit greippi
grate raastaa
grated raastettu
grated vegetables raasteet
grater raastin
gravy kastike (yleensä sauce), 'ruskea kastike'
grease voidella, rasvata
green salad vihreä salaatti
greengrocer's vihannes-kauppias, vihannes-kauppa
grilled grillattu, pariloitu
grind, ground, ground* jauhaa

H

habit tapa
ham kinkku
ham casserole kinkkukiusaus
hamburger dressing hampurilais-kastike
handful kourallinen
handle kahva
hard-working ahkera
hare jänis
head suunnata kulkunsa
head chef keittiöpäällikkö
headwaiter hovimestari
heart of Helsinki Helsingin ydinkeskusta
heat kuumentaa
heavenly taivaallisen
heavy-based paksupohjainen
hectic hektinen, erittäin kiireinen
herb yrtti
herring silli
highball glass korkea grogilasi, highball-lasi
hob paistolevy, keittolevy
home economics kotitalous
home economics lesson kotitaloustunti
homemade kotona tehty
homemade beer kotikalja
hood liesituuletin
hors d'oeuvre alkupala
horseradish piparjuuri
hot chocolate kaakao

I

iced tea jäätee
ice water jäävesi
icing sugar tomusokeri
if necessary mikäli tarpeen
imagination mielikuvitus
immediately heti, välittömästi
in addition to lisäksi
in cash käteisellä
in charge of olla vastuussa
include sisältää, kuulua
incredibly uskomattoman
inexpensive edullinen, halpa
ingredients ainekset
interesting mielenkiintoinen
international kansainvälinen
interview haastattelu; haastatella
intuition intuitio
invite kutsua
involve sisältää, kuulua jhnk

J

jalapeño pepper jalapeño
jam hillo
jam doughnut hillomunkki
jar purkki
jelly hyytelö
Jerusalem artichoke maa-artisokka
jewellery korut
jug kannu

juice mehu
julienne-cut ohueksi suikaloitu
juniper berry katajanmarja

K

Karelian pasty karjalanpiirakka
Karelian stew karjalanpaisti
kettle (vesi)kattila/ -pannu, vedenkeitin
kidney munuainen
kiwi kiivi
knob nokare
kohlrabi kyssäkaali

L

lactose-free laktoositon
ladle liemikauha
lager lager-olut
lamb karitsa, karitsanliha, lampaanliha
lasagne sheet lasagnelevy
last name sukunimi
layer kerros
layer cake täytekakku
leek purjo
leek and potato purée soup purjo-peruna-sosekeitto
leftovers ruuan tähteet
lemon sitruuna
lentil linssi
lettuce lehtisalaatti
lid kansi
lightly salted salmon graavilohi
likely todennäköisesti
lime lime
limited rajoitettu
lingonberry puolukka
liqueur likööri
liquorice lakritsi
liver maksa
lobster hummeri
locally paikallisesti
long-time pitkäaikainen
look forward to odottaa innokkaasti
low-alcohol beer ykkösolut
luggage matkatavarat
lunch lounas
luncheon voucher lounasseteli

M

main course pääruoka
maintain ylläpitää
major suurimmat
malt mallas
manage pärjätä
mango mango
maple syrup vaahterasiirappi
marinated marinoitu
marjoram meirami
marmalade marmeladi
mash soseuttaa
mashed potatoes perunamuusi
masher soseutin, survin
mead sima
meal ateria
measure mitata
measuring cup mittakuppi
meat loaf lihamureke
meat pasty lihapasteija
meatballs lihapullat
medium-bodied keskitäyteläinen
medium-strength beer keskiolut
melted sulatettu, sulanut, sulajäsen
member jäsen
meringue marenki
meticulous pikkutarkka
mild mieto
milk cap rousku
minced beef naudan jauheliha
minced meat jauheliha
minced meat patty jauhelihapihvi
mint minttu
mix sekoittaa
mixed waste sekajäte
mixture seos
mood mieliala
mortar and pestle mortteli
muesli mysli
muffin muffini
mulled wine glögi
multiply lisääntyä
mushroom sieni, herkkusieni
mussel sinisimpukka
mustard sinappi
mutton lampaanliha

N

napkin servietti, lautasliina
nearby lähellä oleva
necessary välttämätön
neck niska
neckerchief kaulahuivi
necktie solmio
nettle nokkonen
newly-opened vasta-avattu
non-slip liukumaton
nutmeg muskottipähkinä
nutrition ravinto
nuts pähkinät

O

oats kaura
obligatory pakollinen
occasionally silloin tällöin
of your choice valintasi mukaan
offer tarjota
oily rasvainen, öljyinen
omelette munakas
on a bed of vegetables vihannespedillä
on the same bill samalle laskulle
on the side erikseen tarjottuna, lisukkeena
onion sipuli
on-the-job learning työssäoppiminen
open sandwich avoin voileipä, jossa mm leikkeleitä, tomaattia, kurkkua
opening hours aukioloajat
open-minded ennakkoluuloton
opportunity tilaisuus; mahdollisuus
optimal ihanteellinen
option vaihtoehto
orange appelsiini
orange juice appelsiinimehu
order tilata
organic luomu-
organic waste container biojäteastia
organized järjestyksessä
ostrich strutsi

oven glove uunikinnas
overripe ylikypsä
oyster osteri

P

packaging pakkaus, pakkaaminen
pale vaalea
pamper hemmotella
pan pannu
pancake pannukakku
pantry ruokakomero
parfait jäädyke
parings perkuujätteet
parsley persilja
parsnip palsternakka
partially osin, osittain
particularly erityisesti
passageway kulkureitti, käytävä
pastry leivonnaiset, konditoria-tuotteet, taikina
pastry chef kondiittori
pasty pasteija
pâté patee
patty mureke-massasta tehty pihvi
payment method maksutapa
payment terminal maksupääte
pea herne
peach persikka
pear päärynä
peel kuoria
peelings kuoret
pepper pippuri
perch ahven
persistent periksi-antamaton
pestle huhmare
pheasant fasaani
physically fyysisesti
pick poimia
pickle suolakurkku, maustekurkku
pickled säilötty etikkaan
pickled cucumber suolakurkku, maustekurkku
pike hauki
pike perch kuha
piled pinottu
pinch hyppysellinen
pineapple ananas
piping hot tulikuuma
plastic-lined muovitettu
plate lautanen
platter lautanen (valikoima lautasella), lautasannos, tarjoiluvati
pleasant miellyttävä
plentiful runsas
poach hauduttaa (kalasta; nesteessä)
poached egg uppomuna
pod palko
poisoning myrkytys
polish kiillottaa
pork porsaanliha
pork chop porsaankyljys
pork ribs porsaankylki
pork sauce sianlihakastike
porridge puuro
port wine portviini
portion annos; annostella
position työ, toimi; asento
pot pata, kattila, pannu
pot holder patalappu
pot wash area patatiski
potato peeler perunankuorija
potential mahdollisuus
poultry siipikarja
pound murskata
pound jauhaa
pour kaataa
powder jauhe
prawn jättikatkarapu
prefer pitää enemmän jostakin
preheat esilämmittää
preparation valmistus
prepare valmistaa
pressure paine
prevent estää
price hinta
price list hintalista
private dining room kabinetti
produce tuottaa
product tuote
pronounce ääntää
pronunciation ääntäminen
properly kunnolla
provide varustaa
prune kuivattu luumu
pumpkin kurpitsa
purée soseuttaa; sose
puréed soseutettu, sose-

Q

qualification pätevyys
quality laatu
quantity määrä, paljous
quark rahka
quarter neljäsosa, neljännes
query kysymys

R

radish retiisi
rainbow trout kirjolohi
range liesi
raspberry vadelma
raw raaka
receipt kuitti
receive ottaa vastaan, saada
recently hiljattain
recipe resepti
recommend suositella
recommendation suositus
recycle kierrättää
recycling kierrätys
red onion punasipuli
reduce vähentää
references suositukset
refill täyttää uudelleen
refrigerator jääkaappi
regarding koskien
regular säännöllinen
regularly säännöllisesti
reheat kuumentaa uudelleen
remove poistaa, ottaa pois
renowned kuuluisa
repetition toisto
replenish täyttää
require vaatia
resist vastustaa
responsible vastuussa
the rest loput

restaurant manager ravintola-päällikkö
rice crispies riisimurot
rice pudding riisipuuro
rich in sisältää runsaasti
roast paahtaa, paahdettu; paisti
roast beef paahtopaisti
roe mäti
roll sämpylä
rolling pin kaulin
root vegetable juures
rosehip ruusunmarja
rosemary rosmariini
rough karkea
roughly chopped karkeaksi pilkottu
roulade kääryle; rulla
rowanberry pihlajanmarja
russula mushroom hapero
rutabaga (AmE) lanttu
rye ruis
rye bread ruisleipä
rye-crusted ruiskuoressa

S

saffron sahrami
sage salvia
salamander salamanteri-grilli
salami sausage salami
salary palkka
salmon lohi
salt-cured suolattu
salted suolattu
salted peanuts suolapähkinät
salty liquorice salmiakki
sandwich voileipä, kerros-voileipä, kolmioleipä
satisfied tyytyväinen
sauce kastike
saucepan kasari
saucer aluslautanen
sauté käristää
savoury suolainen; ei makea
scales vaaka
scallop kampa-simpukka
Scandinavian breakfast skandinaavinen aamiainen
Scandinavian hash pyttipannu
scissors sakset
scrambled eggs munakokkeli
screaming hot tulikuuma
sea buckthorn berry tyrnimarja
seafood meren antimet, äyriäiset
season maustaa
seasonal kauden-, kausittainen
seasoning mausteet
seat ohjata paikoilleen
seed siemen
seldom harvoin
semi-sweet puolimakea
semolina mannaryynit
separate erillinen
separately erikseen
serve tarjota, tarjoilla
served tarjotaan; tarjottu
shallot salottisipuli
shank etupotka
sharp terävä, kirpeä
sharpen teroittaa
shelf (pl. shelves) hylly
sherry sherry
shift manager vuoromestari; vuoro-päällikkö
shift work vuorotyö
shirt paita
shoulder lapa, olka
shred suikaloida
shrimp katkarapu
side dish lisuke
sieve siivilä
similar samanlainen
simmer antaa kiehua hiljalleen, hauduttaa
simultaneously samanaikaisesti
single cream ruokakerma
sink tiskiallas
skill taito
skimmed milk rasvaton maito
skimmer reikäkauha
skip jättää väliin
slice viipale
slice of cake kakkuviipale
slip liukastua
slotted spoon reikäkauha
slow-cooked ylikypsä, pitkään haudutettu
smoked savustettu
smoked fish savukala
soft drink limonadi, limsa, virvoitus-juoma
soil maaperä
solid kiinteä
sommelier viiniasiantuntija
sorbet sorbetti
soufflé kohokas
soup keitto, kiisseli
soup plate keittolautanen
sour(ed) milk piimä
sous-chef apulaiskeittiö-mestari, vuoro-päällikkö
soy milk soijamaito
spacious tilava
sparkling (mineral) water hiilihapollinen (kivennäis) vesi
sparkling wine kuohuviini
spatula lasta
speaking puhelimessa (esittelyfraasi)
special erikois-
speciality erikoisuus
spell tavata
spice mauste
spiced maustettu
spicy mausteinen
spill läikyttää
spinach pinaatti
spoiled pilalla, pilaantunut
spread levite, levittää
sprinkle ripotella
spruce shoot kuusenkerkkä
squeaky narskuva
squeeze puristus; puristaa, pusertaa
staff canteen henkilöstö-ruokala
stale vanha, ummehtunut, väljähtynyt
standard normaali
staple perustarvike, perus-elintarvike

starter alkupala, alkuruoka
stay oleskelu
steak kokolihapihvi
steam höyryttää
stew muhennos; muhentaa, valmistaa pataruokaa, hauduttaa
stewed fruit haudutettu hedelmä
stick blender sauvasekoitin
still mineral water hiilihapoton kivennäisvesi
still water hiilihapoton vesi
stir hämmentää, sekoittaa
stir-fry wokata
stock liemi
store varastoida
stove liesi
strawberry mansikka
strip suikale
strong beer nelosolut
stud pistellä
stud buttons irrotettavat napit
stuffed täytetty
sturdy tukeva
subject to change voi vaihdella
subway station metroasema
success menestyä
successful onnistunut, menestynyt
sugar cubes palasokeri
sugar tongs sokeripihdit
suggest ehdottaa
sun-dried tomato aurinkokuivattu tomaatti
supervise valvoa, johtaa
supplier tavarantoimittaja
surf and turf amerikkalainen ruokalaji, joka sisältää lihaa ja merenelävä
surprise yllättää
survive selvitä hengissä
swede lanttu
sweet makea
sweet bun pulla
sweet pepper paprika
sweet potato bataatti
sweetbread kateenkorva
Swiss roll kääretorttu

T

table reservation pöytävaraus
tablecloth pöytäliina
take-away ulosmyynti
tangerine mandariini
tannins tanniinit
tap (BrE) hana
tap water hanavesi
tarragon rakuuna
tart kirpeä
Tarte Tatin ranskalainen omenapiirakka
task työtehtävä
tasty maukas
tea pot teepannu
tedious uuvuttava
temperature lämpötila
tend pyrkiä
tender murea
terrine terriini
the rest loput
theoretical subject teoria-aine
thick paksu
thicken suurustaa
thin ohut
thyme timjami
tidy siisti
tie solmio
tilting frying pan kippipannu
timer ajastin
timetable aikataulu
tin säilykepurkki
tin opener tölkinavaaja, purkinavaaja
tinned tölkki-, purkki-
to some extent jossain määrin
toast paahtoleipä
toasted paahdettu (leipä)
topping täyte
toque kokin hattu (korkea)
toss sekoittaa, heittää (joukkoon)
toss in sekoita joukkoon
total cost kokonaissumma
towel pyyhe
train kouluttaa, harjoitella
trainee harjoittelija
tram raitiovaunu
transform muuntaa, naamioida joksikin
trash roskat, jäte, laittaa roskiin (*Tässä merkityksessä AmE)
tray tarjotin
trousers housut
tuber mukulakasvi
tumbler vesilasi
tuna tonnikala
tuna fish tonnikala
turkey kalkkuna
turmeric kurkuma
turnip nauris
twice kahdesti
twist 'juju'
typical tyypillinen

U

until kunnes
upside-down cake keikauskakku
used to olla tapana
utensil väline, keittiöväline, työväline

V/W

waffle vohveli
waistcoat liivi
waiter/waitress tarjoilija
valid voimassa oleva
vanilla custard vaniljakastike
variety paljous, määrä, iso määrä
various erilainen
waste bin roskakori
waste management jätehuolto
veal vasikka
wedge potato lohkoperuna
vegetable kasvis, kasvis-
vegetable casserole kasviskiusaus, kasvislaatikko
vegetarian kasvissyöjä, kasvis-
vegetarian alternative kasvisvaihtoehto

well-being hyvinvointi
well-organized järjestelmällinen
vendace muikku
venison hirven- tai peuranliha
wheat vehnä
whip vatkata, vaahdottaa
whipping cream vispikerma
whisk vatkata; vispilä
white bread vaalea leipä
whitebait pikkusilli
whitefish siika
whole kokonainen
wholemeal täysjyvä
wholemeal bread täysjyväleipä
video projector videoheitin
vigorously voimakkaasti
wild boar villisika
willow grouse riekko
wilting nahistunut
vinaigrette (dressing) viinietikkakastike
wine cashier viinikassa
wine list viinilista
vintage vuosikerta
wire rack ritilä
wire whisk vispilä, pallovispilä
visible näkyvä, näkyvillä
vocational ammatillinen
vocational school ammatillinen oppilaitos
volunteer vapaaehtoinen
wooden spoon puulusikka
work top työtaso
workshift työvuoro
wrap kietoa, kääriä

Y

yellow foot mushroom suppilovahvero

Z

zest raastettu kuori
zucchini kesäkurpitsa

Sanasto

Suomi–englanti

A

aamiainen breakfast
ahkera hard-working
ahven perch
aiemmin before
aikataulu timetable
ainekset ingredients
ajastin timer
alennus discount
ale-olut ale
alkoholipitoisuus alcohol content
alkupala hors d'oeuvre
alkupala starter
alkuperäinen authentic
alkuruoka appetizer, starter
alumiinifolio aluminium foil
aluslautanen saucer
ammatillinen vocational
ammatillinen oppilaitos vocational school
ananas pineapple
ankka duck
annos portion
annostelija dispenser
annostella portion
aperitiivi aperitif
appelsiini orange
appelsiinimehu orange juice
aprikoosi apricot
apulainen assistant
arkinen everyday
aromi flavour
artisokka artichoke
asento position
asiakaskeskeinen customer-focused
asiakaspalvelu customer service
aste degree
astia container; dish
astiakaappi cupboard
astianpesukone dishwasher
ateria meal
ateriapalvelu catering
aukioloajat opening hours
aurinkokuivattu tomaatti sun-dried tomato
avokado avocado

B

baarimestari barman, bartender
basilika basil
bataatti sweet potato
biojäteastia organic waste container
brandy brandy

E

edullinen inexpensive
ehdottaa suggest
ehdottomasti absolutely
energiajäte combustible waste
ennakkoluuloton open-minded
ennen (kuin) before
erikois- special
erikoisuus speciality
erikseen separately
erilainen different, various
erillinen separate
erinomainen excellent
erityisesti particularly
erityyppinen different type of
erä batch
esilämmittää preheat
essu apron
estää prevent
etukäteen, etukäteis- beforehand
etunimi first name
etäisyys distance

F

fasaani pheasant
filee fillet
fileerata fillet
fileoida fillet
friteerata deep-fry
fyysisesti physically

G

gluteeniton gluten-free
glögi mulled wine
graavilohi lightly salted salmon
greippi grapefruit
grillata broil, grill
grillattu grilled

H

haastatella interview
haastattelu interview
haaste challenge
hakemus application
halkaista crack
halpa inexpensive
hampurilaiskastike hamburger dressing
hampurilaissämpylä bun
hana faucet (AmE), tap (BrE)
hanaolut draught beer, beer on tap
hanavesi tap water
hapero russula mushroom
hapokkuus acidity
harjoitella train
harjoittelija trainee
harvoin seldom
haudutettu hedelmä stewed fruit
haudutettu tee brewed tea

hauduttaa (antaa kiehua hiljalleen) simmer; (kalasta; nesteessä) poach; (ruskistaa ja sitten hauduttaa) braise; (teetä) brew; (valmistaa pataruokaa) stew
hauki pike
hedelmä fruit
hehkulamppu bulb
hektinen hectic
hemmotella pamper
hengittävä breathable
henkilöstöruokala staff canteen
herkku delicacy
herkkusieni champignon, mushroom
herkullinen delicious
herne pea
herukka currant
heti immediately
'hifistellä' fine tune
hienontaa finely chop
hienosokeri caster sugar
highball-lasi highball glass
hiilihapollinen kivennäisvesi sparkling mineral water
hiilihapollinen vesi sparkling water
hiilihapoton kivennäisvesi still mineral water
hiilihapoton vesi still water
hiillostaa chargrill
hiillostettu chargrilled
hiljattain recently
hillo jam
hillomunkki jam doughnut
hinta price
hintalista price list
hirvenliha venison
hirvi elk
hoitaa deal with
hoitaja nurse
housut trousers
hovimestari headwaiter
huhmare pestle
huimata feel dizzy
hummeri lobster
huoli anxiety
huolimaton careless
huomattavasti considerably
hylly shelf (mon. shelves)
hyppysellinen pinch
hyvinvointi well-being
hyväksyttävä acceptable
hyväksyä accept
hyytelö aspic, jelly
hämmentää stir
häränliha beef
häränpihvi beef steak
häränsilmä egg sunny side up (AmE)
höyryttää steam

I

ihanteellinen optimal
illallinen dinner
ilmoittaa advertise
ilmoitus advertisement
inkivääri ginger
innostunut enthusiastic
intuitio intuition
irrotettava nappi stud button
itse asiassa actually
itsevarma confident

J

jakeluautomaatti dispenser
jalapeño jalapeño pepper
jatkuvasti constantly
jauhaa grind-ground-ground; pound
jauhe powder
jauheliha minced meat, minced beef
jauhelihapihvi minced meat patty, (hampurilaispihvi) burger
jauhot flour
johtaa supervise
jokirapu crayfish
jossain määrin to some extent
joustava flexible
juhla celebration, feast
juhlinta celebration
'juju' twist
juokseva taikina batter
juoma beverage
juures root vegetable
juuriselleri celeriac
juusto cheese
juustohöylä cheese cutter, cheese slicer
jyvä grain
jälkiruoka dessert
jänis hare
jännittynyt excited
järjestelmällinen well-organized
järjestyksessä organized
järjestää arrange
jäsen member
jäte trash
jätehuolto waste management
jättikatkarapu prawn
jättää väliin skip
jäädyke parfait, sorbet
jäähdyttää chill
jääkaappi fridge, refrigerator
jäätee ice tea
jäävesi ice water

K

kaakao hot chocolate
kaali cabbage
kaalit brassicas
kaappi cupboard
kaataa pour
kaatua fall
kabinetti private dining room
kahdesti twice
kahva handle
kahvi coffee
kahvileipä coffee bread
kakkuviipale slice of cake
kakkuvuoka cake tin
kalkkuna turkey
kampasimpukka scallop
kana chicken
kananmuna egg
kaneli cinnamon
kannu jug
kansainvälinen international
kansi lid
kantarelli chanterelle
kardemumma cardamom

karitsa lamb
karitsanliha lamb
karjalanpaisti Karelian stew
karjalan-piirakka Karelian pasty
karkea coarse
karkea suola coarse salt
karpalo cranberry
karviainen gooseberry
kasari saucepan
kassa cash register
kassakone cash register
kassanhoitaja cashier
kastike sauce, gravy
kasvis vegetable
kasvis- vegetable, vegetarian
kasviskiusaus vegetable casserole
kasvislaatikko vegetable casserole
kasvissyöjä vegetarian
kasvis-vaihtoehto vegetarian alternative
katajanmarja juniper berry
kateenkorva sweetbread
katkarapu shrimp
kattila pot
kauden- seasonal
kausittainen seasonal
kaulahuivi neckerchief
kaulin rolling pin
kaura oats
kehittää develop
kehitys development
keikauskakku upside-down cake
keitetty boiled
keittiömestari chef
keittiöpäällikkö head chef
keitto soup
keitto-lautanen soup plate
keittolevy hob
keittää kahvia brew
keittää cook
keksi biscuit (BrE), cookie (AmE)
kerma cream
kermainen creamy
kermakko cream jug
kerros layer
kerroshampu-rilainen double burger
kerrosvoileipä sandwich
keskiolut medium-strength beer
keskitäyte-läinen medium-bodied
kesäkurpitsa courgette (BrE), zucchini (AmE)
kevyesti gently
kiehauttaa bring to a boil
kierrättää recycle
kierrätys recycling
kiertoilma-uuni convection oven
kietoa wrap
kiillottaa polish
kiinankaali Chinese cabbage
kiinteä solid
kiisseli soup
kiivi kiwi
kilpailu-kykyinen competitive
kinkku ham
kinkkukiusaus ham casserole
kippipannu tilting frying pan
kirjolohi rainbow trout
kirpeä tart, sharp
kirveli chervil
kiusaus casserole
kivennäis-vesi (hiili-hapollinen) sparkling mineral water
kofeiiniton kahvi decaf
kohokas soufflé
kokemus experience
kokin hattu (korkea) toque
kokkare dollop
kokki cook, chef
kokolihapihvi steak
kokonaan completely
kokonainen whole
kokonais-summa total cost
kolmioleipä sandwich
kondiittori pastry chef
konditoria-tuotteet pastry
konjakki cognac
kookosmaito coconut milk
korianteri coriander
koristella garnish
korppujauhot breadcrumbs
korut jewellery
korvapuusti cinnamon roll
korvasieni false morel
kostea damp
kotiinkuljetus delivery
kotikalja homemade beer
kotitalous home economics
kotitalous-tunti home economics lesson
kotona tehty homemade
kouluttaa train
kourallinen handful
kuha pike perch
kuitti receipt
kuitu fiber
kuiva dry
kuivattu dried
kuivattu luumu prune
kukkakaali cauliflower
kulho bowl
kulkureitti passageway
kunnes until
kunnolla properly
kuohkea fluffy
kuohukerma double cream
kuohuviini sparkling wine
kuoret peelings
kuoria peel
kurkku cucumber
kurkuma turmeric
kurpitsa pumpkin
kutsua invite
kuulua (jhnk) involve
kuuluisa renowned
kuumentaa heat
kuumentaa uudelleen reheat
kuusenkerkkä spruce shoot
kuutio cube
kuutioida pieneksi dice
kuvaus description
kuve shank
kyky ability
kylmä levy cold plate
kylmäkkö cold buffet manager
kylmä-savustettu cold-smoked
kyssäkaali kohlrabi
kysymys query
käristää sauté
käsitellä deal with
käteinen cash
käteisellä in cash
käytävä passageway

kääretorttu Swiss roll
kääriä wrap
kääryle roulade
köyhät ritarit French toast

L

laakerinlehti bay leaf
laatikkoruoka casserole
laatu quality; brand
lager-olut lager
lahna bream
laite equipment
laittaa liitteeksi enclose
laittaa ruokaa cook
laivasatama ferry port
lajitelma assortment
lakka cloudberry
lakritsi liquorice
laktoositon lactose-free
lammas mutton
lampaanliha mutton, lamb
lanttu swede (BrE), rutabaga (AmE)
lapa shoulder
lasagnelevy lasagne sheet
laseittain by the glass
lasi glass
lasku bill
lasta spatula
latva-artisokka globe artichoke
lautanen plate; (valikoima lautasella) platter
lautasannos platter
lautasliina napkin
lehtikaali kale
lehtisalaatti lettuce
leikata paloiksi cut into pieces
leikkeleet cold cuts
leikkuulauta chopping board
leipä bread
leipäjuusto bread cheese
leivitetty breaded
leivonnaiset pastry
leivottu baked
levite spread
levittää spread
liekittää flame, flambé
liemi stock
liemikauha ladle
liesi cooker, range, stove
liesituuletin hood
liha flesh
lihamureke meat loaf
lihapasteija meat pasty
lihapullat meatballs
liiallinen excessive
liika excessive
liittää enclose
liivi waistcoat
likööri liqueur
lime lime
limellä raakakypsytettyä kalaa ceviche
limonadi soft drink
linssi lentil
lisuke accompaniment, side dish
lisukkeena on the side
lisä- additional, extra
lisäksi in addition to
lisätä add
lisääntyä multiply
liukastua slip
liukumaton non-slip
lohi salmon
lohkoperuna wedge potato
loimuttaa glow-fry
lopullinen final
lopulta eventually
loput the rest
lorauttaa drizzle
lounas lunch
lounasseteli luncheon voucher
luoda create
luomu- organic
luonteenpiirre characteristic
luottokortti credit card
luovuus creativity
lähellä oleva nearby
läikyttää spill
lämpötila temperature
lävikkö colander

M

maa-artisokka Jerusalem artichoke
maaperä soil
made burbot
mahdollisuus potential; opportunity
mainostaa advertise
maissi corn
maitokahvi café au lait
maitotuote dairy product
makea sweet
makkarankuori casing
maksa liver
maksupääte payment terminal
maksutapa payment method
maku flavour
mallas malt
mandariini tangerine
mango mango
mannaryynit semolina
mannermainen aamiainen continental breakfast
mansikka strawberry
mantelimassa almond paste
marenki meringue
marinoitu marinated
marjahillo berry jam
marmeladi marmalade
matkatavarat luggage
maukas tasty
maustaa season
mauste spice
mausteet seasoning
mausteinen spicy
maustekurkku gherkin, pickle, pickled cucumber
mausteneilikka cloves
maustepippuri allspice
maustettu spiced, seasoned
mehu juice
meirami marjoram
menestynyt successful
menestyä success
merenantimet seafood
merimiespihvi beef and potato casserole
mesimarja arctic bramble
metroasema subway station
mielenkiintoinen interesting
mieliala mood
mielikuvitus imagination
mieliteko craving
miellyttävä pleasant
mieto mild
mikäli tarpeen if necessary
minttu mint

mitata measure
mittakuppi measuring cup
monitoimikone food processor
mortteli mortar
mortteli mortar and pestle
muffini muffin
muhennos stew
muhentaa stew
muikku vendace
(jnkn) mukaan according to
mukava comfortable
mukulakasvi tuber
mukulaselleri celeriac
munakas omelette
munakenno egg carton
munakoiso aubergine (BrE), eggplant (AmE)
munakokkeli scrambled eggs
munankeltuainen egg yolk
munankuori eggshell
munanvalkuainen egg white
munavoi egg butter
munkki doughnut, (uppopaistettu leivonnainen) fritter
munuainen kidney
muovitettu plastic-lined
murea tender
murekemassasta tehty pihvi patty
muropaistos crumble
murot cereal(s)
murskata pound
murskata crush
muskottipähkinä nutmeg
mustapippuri black peppercorn
mustikka bilberry, blueberry
mustikkakukko blueberries baked in rye crust
mustikkapiirakka blueberry pie
muuntaa joksikin transform into something
myrkytys poisoning
mysli muesli
mäti roe
määrä amount, quantity

N

nahistunut wilting
nakki frankfurter
narskuva squeaky
naudanliha beef
naudanlihapihvi beef steak
nauris turnip
nauttia enjoy
neilikka cloves
neljännes, neljäsosa quarter
nelosolut strong beer
neuvoa advise
niska neck
nokare knob
nokkonen nettle
normaali standard
noutopöytä buffet
näkyvillä visible
näkyvä visible

O

odottaa innokkaasti look forward to
odotus expectation
ohjata paikoilleen seat
ohra barley
ohueksi suikaloitu julienne-cut
ohut thin
oikea correct
oleellinen essential
oleskelu stay
lapa, olka shoulder
olla tapana used to
olla vastuussa in charge of
omenapiirakka apple pie
ominaisuus characteristic
onnistunut successful
osa batch
osin partially
osittain partially
osteri oyster
ottaa pois remove
ottaa vastaan receive

P

paahdettu roast; (leivästä) toasted
paahtaa roast
paahtoleipä toast
paahtopaisti roast beef
pahvi cardboard
pahvilaatikko, -pakkaus carton
paikallisesti locally
paine pressure
paistaa fry
paistaa uunissa bake
paistettu fried; baked
paistettu baked
paisti roast
paistinlasta spatula
paistinpannu frying pan
paistolevy hob
paita shirt
pakaste- frozen
pakkaaminen packaging
pakkaus packaging
pakollinen obligatory
paksu thick
paksupohjainen heavy-based
palasokeri sugar cubes
palaute feedback
palava jäte combustible waste
paljous variety
palkka salary
palko pod
palovamma burn
palsternakka parsnip
pankkikortti debit card
panna olutta brew
pannu pan; pot
pannukakku pancake
paprika sweet pepper
papu bean
papukastike baked beans
parantaa brush up
pariloida grill
pariloitu grilled
parsa asparagus
parsakaali broccoli
pasteija pasty
pata pot
patee pâté
patalappu pot holder
patatiski pot wash area
patonki baguette, French bread
peittää cover
pekoni bacon
pensasmustikka blueberry

periksiantamaton persistent
perkuujätteet parings
persikka peach
persilja parsley
perunamuusi mashed potatoes
perunankuorija potato peeler
perustarvike staple
peruselintarvike staple
peura deer
peuranliha venison
pihlajanmarja rowanberry
piimä sour(ed) milk
pikakurssi crash course
pikkusilli whitebait
pikkutarkka meticulous
pilaantunut spoiled
pilalla spoiled
pilkkoa chop
pilkkoa karkeaksi coarsely chop
pilkottu chopped
pinaatti spinach
pinottu piled
piparjuuri horseradish
piparkakku gingerbread
pippuri pepper
pistellä stud
pitkäaikainen long-time
pitkään haudutettu slow-cooked
pitopalvelu catering
pitää enemmän jostakin prefer
pitää jonakin consider
poikkeuksellinen exceptional
poimia pick
poistaa siemenet deseed
poistaa remove
polttaa burn
porkkana carrot
porsaankyljys pork chop
porsaankylki pork ribs
porsaanliha pork
portviini port wine
pudota fall
pudottaa drop
puhdas clean
puhdistaa clean
puhelimessa speaking
puhtaus cleanliness
puhua sujuvasti fluent in
pulla sweet bun
pulloittain by the bottle
pullonavaaja bottle opener
pullo-olut bottled beer
punajuuri beetroot
punajuuripihvi beetroot patty
punasipuli red onion
puolimakea semi-sweet
puolukka lingonberry
puolukkasurvos crushed lingonberries
puristaa squeeze
puristus squeeze
purjo leek
purjo-perunasosekeitto leek and potato purée soup
purkinavaaja tin opener
purkki jar
purkki- tinned
pusertaa squeeze
puulusikka wooden spoon
puuro porridge
pyrkiä tend
pystyvä capable
pyttipannu bubble and squeak; Scandinavian hash
pyyhe towel
pyytää anteeksi apologize
pyörryttää feel dizzy
pähkinä nut
päivällinen dinner
pärjätä manage
pätevyys qualification
pätevä competent
pääruoka main course
päärynä pear
pöytäliina tablecloth
pöytävaraus table reservation

R

raaka raw
raastaa grate
raasteet grated vegetables
raastettu grated
raastettu kuori zest
raastin grater
rae grain
rahka quark
raitiovaunu tram
rajoitettu limited
rakuuna tarragon
rannekoru bracelet
ranskalainen omenapiirakka Tarte Tatin
ranskalaiset perunat French fries (AmE), chips (BrE)
rapea crisp
rasvainen fat
rasvainen oily
rasvakeitin deep-fryer, fryer
rasvata grease
rasvaton maito skimmed milk
ravinto nutrition
ravintolakoulu culinary school
ravintolapäällikkö restaurant manager
reikäkauha skimmer, slotted spoon
reikälasta fish slice
resepti recipe
retiisi radish
riekko willow grouse
rieska flat bread
riisimurot rice crispies
riisipuuro rice pudding
riista game
rinta breast
ripotella sprinkle
ritilä wire rack
roskakori waste bin
roska trash (AmE)
rosmariini rosemary
rousku milk cap
ruis rye
ruiskuoressa rye-crusted
ruisleipä rye bread
rulla roulade
runsas generous
runsas plentiful
ruodoton boned
ruohosipuli chives
ruokailuvälineet cutlery
ruokajäte food waste
ruokakerma single cream
ruokakomero pantry
ruokala canteen
ruokalaji course, dish

ruokavalio diet
ruskistaa brown
ruuantähteet leftovers
ruusukaali Brussels sprouts
ruusunmarja rosehip
rypälelajike grape variety

S

saada receive
saapua arrive
saatavilla available
saavuttaa achieve
sahrami saffron
sakset scissors
salaattikastike dressing
salamanteri-grilli salamander
salami salami sausage
salmiakki salty liquorice
salottisipuli shallot
salvia sage
saman-aikaisesti simultaneously
samanlainen similar
samppanja champagne
sauvasekoitin stick blender
savukala smoked fish
savustettu smoked
sekajäte mixed waste
sekoittaa joukkoon toss in
sekoittaa mix; (hämmentää) stir; (heittää joukkoon) toss
selittää explain
selleri celery
selvitä hengissä survive
seläke fillet
seos mixture
servietti napkin
seuraava following
sherry sherry
sianliha-kastike pork sauce
siemen seed
sieni mushroom
siideri cider
siika whitefish
siipikarja poultry
siisti tidy
siivilä sieve
silakka Baltic herring
silakkarulla Baltic herring roll
silli herring
silloin tällöin occasionally
sima mead
sinappi mustard
sinihome-juusto blue cheese
sinisimpukka mussel
sipuli onion
sipulikasvi bulb vegetable
sisältyä hintaan be included in the price
sisältää contain
sisältää runsaasti rich in
sisältää include; involve
sisältö contents
sitruuna lemon
sitruunan-puristin citrus press
skandinaavinen aamiainen Scandinavian breakfast
soijamaito soy milk
sokeripihdit sugar tongs
solmio necktie
solmio tie
sopia yhteen jonkin kanssa go well with
sorbetti sorbet
sose- puréed
soseutettu puréed
soseutin masher
soseuttaa mash
soseuttaa purée
sotku clutter
strutsi ostrich
suikale strip
suikaloida shred
suklaa-patukka chocolate bar
sukunimi last name
sula- melted
sulanut melted
sulatettu melted
suodattaa filter
suolainen (ei makea) savoury
suolakurkku pickle, pickled cucumber
suolapähkinä salted peanut
suolattu salt-cured, salted
survoa crush
suositella recommend
suositukset references
suositus recommendation
suppilo-vahvero yellow foot mushroom
suurimmat major
suurustaa thicken
syödä paikan päällä dine in
syötävä edible
sähkövatkain electric mixer
säilykepurkki tin
säilytysastia container
sämpylä bread roll, roll
säännöllinen regular
säännöllisesti regularly
söpö cute

T

taata ensure
taikina dough, pastry
taito skill
taivaallisen heavenly
tankoparsa asparagus
tanniini tannin
tapa habit
tapahtuma fairs
tarjoilija waiter, (nainen) waitress
tarjoilla serve
tarjoiluvati platter
tarjota offer; (tarjoilla) serve
tarjotaan served
tarjotin tray
tarjottu served
tasapaino balance
tatti cep, porcino
tavaran-toimittaja supplier
tavata spell
teepannu tea pot
teeri black grouse
tehosekoitin blender
tehtävä duty
teoria-aine theoretical subject
teroittaa sharpen
terriini terrine
terä blade
terävä sharp
tilaisuus function
tilaisuus opportunity
tilata order
tilava spacious
tilli dill
timjami thyme
tiskiallas sink

todennäköisesti	likely
toimi	position
toisto	repetition
tomusokeri	icing sugar
tonnikala	tuna (fish)
totta kai	certainly
tukeva	sturdy
tulikuuma	piping hot, screaming hot
tumma	dark
tunnustella	explore
tuoksu	flavour
tuore	fresh
tuorejuusto	cream cheese
tuote	product
tuotemerkki	brand
tuottaa	produce
tupla-	double
tutkia	explore
tyhjä	empty
tyhjentää	empty
tyrnimarja	sea buckthorn berry
tyypillinen	typical
tyytyväinen	satisfied
työ	position
työkenkä	clog
työssäoppiminen	on-the-job learning
työtaso	work top
työtehtävä	task
työvuoro	workshift
työväline	utensil
täysjyvä	wholemeal
täysjyväleipä	wholemeal bread
täyte	topping, filling
täytekakku	layer cake
täyteläinen	full-bodied
täytetty	stuffed
täyttävä	filling
täyttää	replenish
täyttää uudelleen	refill
tölkinavaaja	tin opener
tölkki-	tinned

U

ulkoa	by heart
ulkomaalainen	foreign
ulkomailla	abroad
ulkomaille	abroad
ulosmyynti	take-away
ummehtunut	stale
uppomuna	poached egg
uppopaistettu leivonnainen	fritter
ura	career
uskomattoman	incredibly
utelias	curious
uuni-	baked
uunikinnas	oven glove
uunilohi	baked salmon
uunipelti	baking tray
uuniperuna	baked potato
uunivuoka	baking dish
uuvuttava	tedious

V

vaahdottaa	whip
vaahterasiirappi	maple syrup
vaaka	scales
vaalea	pale
vaalea leipä	white bread
vaatia	require
vadelma	raspberry
vaihto	exchange
vaihtoehto	alternative
vaihtoehto	option
vaikuttaa	affect
valinta	choice
valintasi mukaan	of your choice
valittaa	complain
valkosipuli	garlic
valkosipulinkynsi	clove of garlic, garlic clove
valmistaa	prepare
valmistaa pataruokaa	stew
valmistua	graduate
valmistus	preparation
valuttaa	drain, drizzle
valvoa	supervise
vanha (ei tuore)	stale
vanhentunut	expired
vaniljakastike	vanilla custard
vapaaehtoinen	volunteer
vapaana kasvatettu	free-range
varastoida	store
varata	book
varmasti	certainly
varmistaa	ensure
varovasti	gently
varustaa	provide
vasikka	veal
vasta-avattu	newly-opened
vastajauhettu	freshly ground
vastustaa	resist
vastuussa	responsible
vatkata	beat, whip
vatkattu	beaten
vedenkeitin	kettle
vehnä	wheat
veloittaa	charge
velvollisuus	duty
vesihaude	bain marie (ransk.)
vesikattila	kettle
vesilasi	tumbler
vesipannu	kettle
vetolaatikko	drawer
videoheitin	video projector
vihanneskauppa	greengrocer's
vihanneskauppias	greengrocer's
vihannespeti	bed of vegetables
vihreä salaatti	green salad
viihtyä	enjoy
viikuna	fig
viili	curdled milk
viimeinen	final
viimein	eventually
viimeinen käyttöpäivä	expiration date
viimeistellä	finish
viimeistely	finish
viineri	Danish pastry
viiniasiantuntija	sommelier
viinietikkakastike	vinaigrette (dressing)
viinikassa	wine cashier
viinilista	wine list
viinirypäle	grape
viipale	slice
viivästys	delay
vilja	grain
viljatuotteet	cereals
villisika	wild boar
virvoitusjuoma	soft drink
vispikerma	whipping cream
vispilä	(wire) whisk
vitriini	display case
vohveli	waffle
voi vaihdella	subject to change
voidella	grease
voileipä	sandwich
voimakkaasti	vigorously

voimassa oleva	valid
voisarvi	croissant
wokata	stir-fry
vuoro-mestari/-päällikkö	shift manager
vuorotyö	shift work
vuosikerta	vintage
vähentää	reduce
väline	utensil
välittömästi	immediately
väljähtynyt	stale
välttämätön	necessary
välttää	avoid

Y

yhdistää	combine
yhteistyö	co-operation
ykkösolut	low-alcohol beer
ylen-määräinen	excessive
ylikypsä	overripe, slow-cooked
ylittää	exceed
ylläpitää	maintain
yllättää	surprise
ympäristö	environment
yrtti	herb
yrttikimppu	bouquet garni

Ä

äyriäiset	seafood
ääntäminen	pronunciation
ääntää	pronounce

Ö

öljyinen	oily

Kuvalähteet:

Kannen kuva: Mostphotos

Sanoma Pro: 14, 19, 24, 27 (kohdat 1, 3–13, 15–18), 32, 34, 44, 55, 57, 60, 62, 63, 73, 78, 80, 88, 95, 97 (kohdat 1, 4, 6, 7, 8, 9, 10), 98 (kohdat 1, 2, 4, 5), 104, 116, 118 (oik.ylh, kesk.), 120, 122 (paitsi oik.ylin), 123 (ylin), 126, 130, 133, 134 (ylin), 140, 144, 149 (oik.alin), 152 (kohdat 1, 3, 4), 170 (alin), 175

Mostphotos: 5 (alin), 9, 12, 26, 28, 29, 35, 37, 38, 29, 46, 50, 52, 69, 70, 81, 85, 89, 93, 98 (kohdat 1, 2, 6), 100, 101, 103, 106, 110, 113, 123 (alin), 137, 139, 141, 143, 140 (paitsi oik.alin), 150, 152 (kohdat 2, 5, 6), 153, 156, 158, 159, 160, 166, 167, 168, 170 (ylin), 177, 181, 185, 196, 205

Getty Images: 97 (kohdat 2, 3, 5), 99, 183

PantherMedia: 18, 27 (kohdat 2, 14), 118 (alin), 121 (oik.ylin), 134 (alin), 169

Leuku/Timo Ripatti: 118 (vas.ylh.), 142

Lehtikuva: 176

Valtion ravitsemusneuvottelukunta: 166

Julia Weckman: 182